Ausgabe 3 | 2008 € 1,50

Grill Zeit

9190001013640

DAS MAGAZIN FÜR GRILLAMATEURE

GRATIS Exemplar



Entrecôtes XXL
Doppelt grillt besser

Come on Barbie
Ganz Australien ist so eine Art Freiluftküche.



Steaksaucen im Test
Wir trennen die Spreu vom Weizen



Marinaden auf Spritztour
Delikate Impfstoffe für Grill-Junkies





grill & win

jeden Monat eine G

Zu gewinnen ist Monat für Monat ein Einkauf für Ihr nächstes Grillfest bis zu € 300,–, sowie vier weitere Preise zu je € 50,–. Als online registriertes Mitglied des AMA-GrillClubs nehmen Sie ganz automatisch an dieser Verlosung teil.



rillparty!



Und sollten Sie zufällig noch gar kein Mitglied sein, ist das auch kein Problem. Ohne jegliche Kosten oder Verpflichtungen können Sie sich unter **www.ama-grillclub.at** registrieren. Dann nehmen Sie nicht nur an der monatlichen Verlosung teil, sondern erhalten auch jede Ausgabe der „GrillZeit" gratis frei Haus.

Das Motto unseres Gewinnspieles lautet diesmal **„Doppelt grillt besser!"** Die passenden Rezepte und Informationen dazu finden Sie auf den Seiten 12 bis 13 dieser Ausgabe.

Und so funktionierts:

Wir ziehen jeweils am Monatsende per Zufallsgenerator 5 von rund 20.000 Mitgliedern des AMA-GrillClubs.
Die Namen dieser 5 Gewinner werden auf der website www.ama-grillclub.at veröffentlicht, zugleich werden per Newsletter alle Mitglieder verständigt, dass diese Namen jetzt online sind.

Jene der 5 GewinnerInnen, die sich am schnellsten bei uns per E-Mail melden, haben jeweils den Hauptpreis gewonnen: Einen Einkaufsrahmen von € 300,–. Die anderen vier erhalten jeweils ein Guthaben von € 50,–.

Die Gewinner werden über ihren Gewinn verständigt und können diesen dann ab sofort innerhalb von 30 Tagen einlösen. Und zwar ganz einfach, indem Sie einkaufen gehen und uns die Rechnung schicken. Für diese Frist gilt natürlich das Rechnungsdatum.

Eingekauft werden dürfen um dieses Budget folgende Produkte:
- Fleisch, Wurstwaren und Geflügel aus Österreich (mind. 50%)
- Obst und Gemüse aus Österreich
- Saucen und Ketchups von Heinz und HP
- Gewürze von Kotanyi
- Limonaden von Almdudler

Und noch eines: Die Hauptgewinner müssen ihren Rechnungen auch Fotos von der Grillparty beilegen – die besten Aufnahmen werden in der GrillZeit veröffentlicht. Die Namen der Gewinner natürlich ohnehin.


Coca-Cola®
Hol dir
dein Coke
enjoy the Coke side of life™



Fleischreifung in der Rinderbutter **16**



14



18

GrillZeit 3|2008

EDITORIAL
Vorwort und Impressum 6

ESSEN & TRINKEN
Marinaden auf Spritztour
Junky Food 8
Entrecôte double
Doppelt grillt besser 12
Synergetisch
Kulinarische Netzwerk-Technik...... 14
Steaksaucen für Kenner 18
Schwein gehabt!
High Pork Society 20
Kalbsstelze am Grill
Von Haxen und Vögerl 24
Helvetisches Bekenntnis
Bratwurst auf Schwyzerdütsch 26

Am Grill geschmort
Stramm vom Lamm 28
Meister Lampe
Mein Name ist Hase 30
Fischers Fritze
Comeback des Karpfens 32

BESSER GRILLEN
Der Taschengeist
Viel Rauch um wenig 34
Neu am Tisch
Grillen wie Fondue 44

FERNWEH
Come on Barbie 42

NEU AM MARKT 48

AMA GRILL CLUB

Trainingscamp für Fleischkenner 6. Teil
Fleischreifung in der Rinderbutter 16

Lebensmittelpreise aus dem Museum 36

Ein Omega kommt selten alleine 38

Buchtipps
Lesen und Schenken 40

Hotspot 41





Liebe Leserinnen und Leser…

Es ist also wieder GrillZeit. Auch wenn der Winter schon einen kalten Fuß in unseren Türen hat und der Aufenthalt im Freien selbst abgehärteten Hundebesitzern oft wenig Freude bereitet. Doch dem gefrierenden Nieselregen folgt ja irgendwann die weiße Pracht – und was gibt es Schöneres als ein Grillfest im Schnee? Mit Steaks, Bratäpfeln, Punsch und Maroni. Oder einfach mit einem Weihnachtsbraten unter dem Deckel eines Grillers, der am Balkon einsam seine Arbeit verrichtet.
Alternativ kann natürlich auch innerhalb unserer vier Wände gegrillt werden. Inzwischen sogar schon mit Holzkohle, wie Sie in dieser Ausgabe nachlesen können. Sowie über eine Vielzahl weiterer Tipps und Tricks rund um das zweitschönste Hobby der Welt. Und natürlich haben wir es uns nicht nehmen lassen, für Sie wieder einige Dinge gründlich auszuprobieren. Steaksaucen etwa, bei denen wir die Spreu vom Weizen trennen, oder die Marinade per Injektion, die Fleischreifung in der Rinderbutter, den Unterschied von Sparschwein und Topqualitäten, und so weiter und so fort...

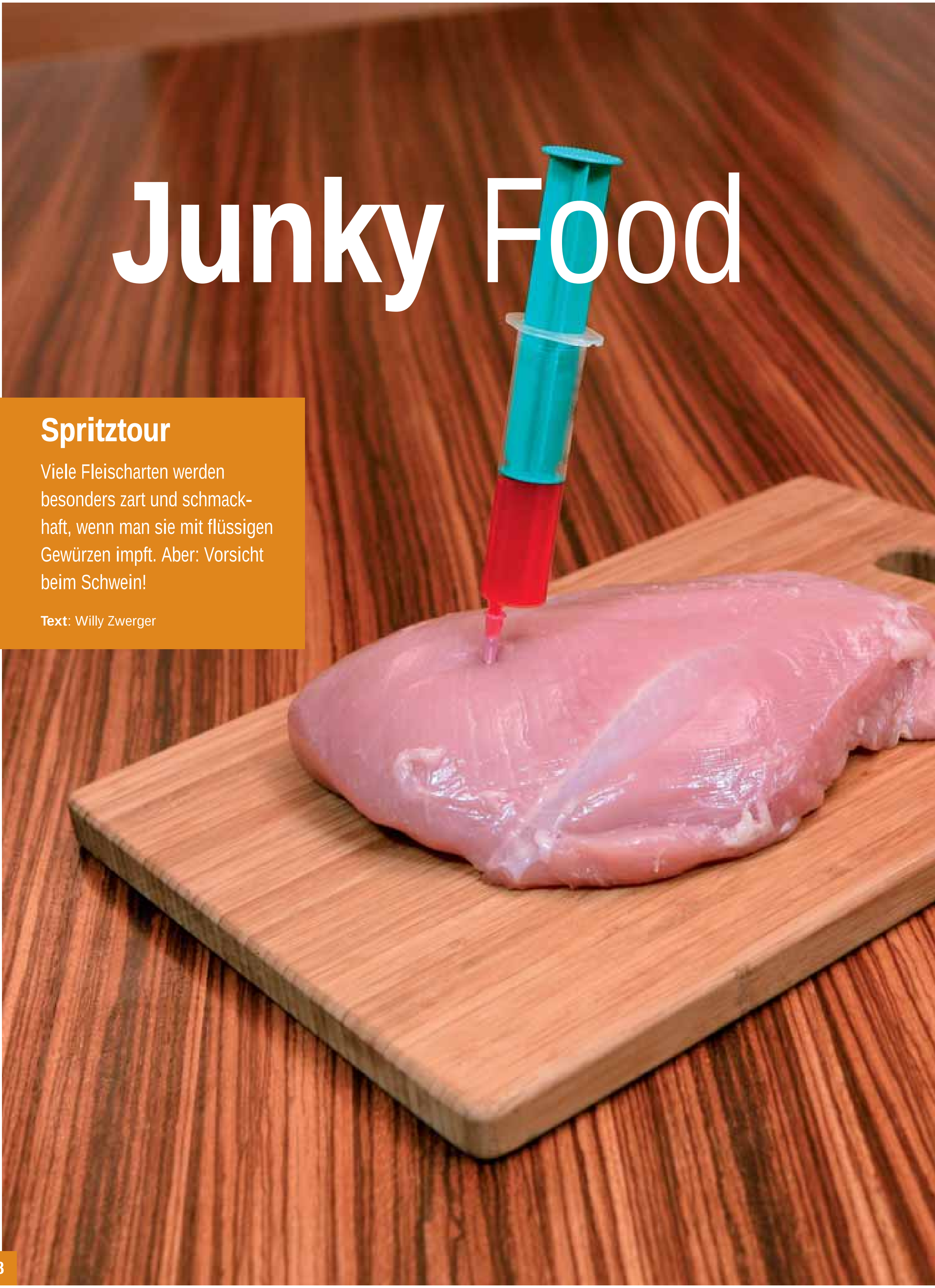
Guter Rat ist sprichwörtlich teuer. Aber nicht bei uns. Denn wo und wann immer Sie dazu kommen, diesen in Ihre Tat umzusetzen – als Mitglied des AMA-GrillClubs erhalten Sie die GrillZeit völlig gratis und haben auch sonst allen Grund zur Freude. Denn ebenso kostenlos wie unsere Ezzes im Heft und die Suchmaschine auf der Website www.ama-grillclub.at ist für Sie als Mitglied auch die Teilnahme am permanenten Gewinnspiel „grill & win“, das in dieser Ausgabe startet. Monat für Monat verlosen wir dabei unter allen online registrierten Mitgliedern ein Einkaufsguthaben von € 300,– für die nächste Grillparty. Und vier mal € 50,– noch obendrein.

Eine schöne GrillZeit wünschen Ihnen auch im Winter das Redaktions-Team & Ihr AMA-GrillClub

Impressum • Herausgeber: produktiv KEG • Redaktion: Nicole Hoffmann, Brigitte Rechberger, Kiki Sabitzer, Cornelia Grüner, Michael Schubert • Produktion: produktiv KEG • Alle: A-2102 Bisamberg, Hagenbrunner Straße 16 • Tel.: 0043/2262/71746-0, email: redaktion@produkt.at, Fax: DW 30, FTP: ftp.produkt.at. • Druck: Goldmann-Druck AG • Bildbearbeitung: Rudolf Koch
Redaktionelle Fotos: AMA-Marketing, Outdoorchef, Michael Schubert, Rudolf Stückler, fotolia.com, IStock.com, Archiv


HENKELL
HENKELL
ANNO 1856
HENKELL
BLANC DE BLANCS
Fruchtig · Elegant
DRY-SEC
Auf das Leben.
Henkell. Prickelnd seit 1856.

Junky Food



Spritztour

Viele Fleischarten werden besonders zart und schmackhaft, wenn man sie mit flüssigen Gewürzen impft. Aber: Vorsicht beim Schwein!

Text: Willy Zwerger

Da lagen sie also – vier herrlich pralle, wohlgeformte Brüste, von der Pute wohlgemerkt, und warteten auf fachmännische Behandlung. Wir wollten vergleichen: Bringt es das Injizieren von flüssigen Gewürzen im Vergleich zu herkömmlichen Marinaden, Rubs und Gewürzen?







PROFITIPP

Filtrieren Sie Ihre flüssige Marinade vor dem Injizieren durch ein Tuch oder einen Kaffeefilter, denn bereits die kleinste Faser kann die Nadel verstopfen und die gesamte Aktion zum Scheitern verurteilen.

Zu diesem Zwecke besorgten wir uns besagte vier Putenbrüste und marinierten sie völlig unterschiedlich. Für Pute Nummer 1 – nennen wir sie heute einmal Pamela – hatten wir die Impfmethode vorgesehen.
Hiezu besorgten wir uns Einwegspritzen samt Nadeln und mixten einen überaus schmackhaften flüssigen Cocktail aus Kornelkirschensaft (= Dirndlsaft), Apfelessig mit Honig, flüssigem Chili und etwas Salz und füllten damit die 15 ml-Spritze insgesamt dreimal. Von allen Seiten – an circa 20 Einstichstellen – bis an den Kern damit gepiekst, bepinselten wir Pamela auch außen mit dem leckeren Saft und ließen sie rund 24 Stunden ruhen.

Für Pute Nummer 2 beließen wir es beim Einpinseln, verwendeten aber haargenau die gleiche Marinade wie bei Pamela.
Für Pute Nummer 3 mischten wir einen Bio-Rub ohne auch nur irgendeinen Anflug von Natriumglutamat, Geschmacksverstärkern oder Mürbsalzen, bestehend aus Koriander, Paprika, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Kreuzkümmel, Kardamom, Chili- (es geht auch Cayenne-) Pfeffer und Selleriepulver. Und für Pute Nummer 4 schließlich verwendeten wir ein handelsübliches Geflügel-Grillgewürzsalz, das wir ihr sanft einmassierten.

Spritzen bringt's Gegrillt wurde indirekt, was erfahrungsgemäß gerade bei größeren Fleischstücken immer die bessere Methode ist, und – ganz wichtig – nicht zu heiß. Das heißt, Sie stellen beim Gasgriller den Temperaturregler auf 180 Grad Celsius und schauen beim Holzkohlengriller, dass sich die Temperatur nicht unter 160 und nicht über 200 Grad Celsius bewegt.
Zusätzlich empfiehlt sich generell, die Brüste nach dem Anbraten auf beiden Seiten in Alufolie zu wickeln (Achtung: glänzende Seite zum Fleisch!) und auf die Kerntemperatur zu achten, die letztendlich etwa bei 68 Grad liegen sollte. Nach ungefähr einer halben Stunde Grillzeit hatten wir folgende Ergebnisse und – durchaus mit einigen Aha-Erlebnissen gespickt – Erkenntnisse vorliegen:

Pamela ist an sämtlichen Stellen perfekt durchgewürzt, das Fleisch ist zart, saftig und überaus wohlschmeckend. Putenbrust Nummer 2, also die, die nur mit der flüssigen Marinade eingepinselt wurde, ist gut, fällt aber geschmacklich doch gegenüber Pamela ab. Auffallend: Das Fleisch ist wesentlich trockener als das durchgeimpfte.

Putenbrust Nummer 3, die mit dem Bio-Rub, ist ein geschmacklich wie konstitutionsmäßig perfektes Stück Fleisch, was vor allem im direkten Vergleich mit Putenbrust Nummer 4 auffällt, jener mit dem handelsüblichen Geflügel-Grillgewürzsalz eingeriebenen. Sagen wir so: Diese Version sollte man vor allem dann präferieren, wenn es schnell gehen soll.





Gegrillt wurde indirekt, was erfahrungsgemäß gerade bei größeren Fleischstücken immer die bessere Methode ist, und – ganz wichtig – nicht zu heiß.

Roastbeef mit Teriyakisauce

Unser zweites Experiment in Sachen Junky Food betraf einen zweieinhalb Kilo schweren Rostbraten vom steirischen Stier, dem wir Teriyaki-Sauce aus dem Hause Kikkoman injizierten. Wir entschieden uns unter anderem deswegen für die Teriyaki-Sauce und nahmen nicht die Sojasauce, weil wir für Fleisch die leichte Knoblauchnote samt delikater Süße für passender halten als die doch etwas herbere Sojasauce.
So zogen wir also die 5 ml-Spritze insgesamt zehn Mal auf und stachen – ähnlich wie bei Pamela – von allen Seiten bis tief in den Kern – locker so an die dreißig Mal hinein. Außen rieben wir das gute Stück mit einer selbstgebastelten Würzpaste aus Pfeffer, Salz, kleingehacktem Knoblauch und gemahlenem Koriander samt einem Schuss Knoblauchöl und Teriyakisauce ein. Dann ließen wir gut 24 Stunden verstreichen, heizten den Griller vor und grillten direkt bei ca. 180 Grad eine schöne Farbe auf die Oberflächen. Danach switchten wir auf indirektes Grillen, reduzierten auf 130 Grad und ließen unser Roastbeef gut anderthalb Stunden alleine vor sich hinschmoren.

Da wir zu diesem Zeitpunkt keinen Kerntemperaturmesser zur Hand hatten, verließen wir uns auf die altbewährte Fingerdruckmethode, gaben ganz zum Schluss noch einmal zehn Minuten Gas bei 180 Grad, wickelten den Braten in Alufolie und ließen ihn im mittlerweile ausgeschalteten Griller bei geschlossenem Deckel rund 20 Minuten rasten.
Eine Horde hungriger Mäuler war begeistert, lobten das gute Stück mit Superlativen wie „perfekt", „deliziös", „formidabel" und „A Waunsinn" in den Himmel und verlangten vehement nach Nachschlag, den sie in Form von in aller Eile selbstgebastelten Berner Würsteln auch bekamen. Aber das ist eine ganz andere Geschichte.

Die Rose ging in die Hose

Dass die Injektionsmethode aber auch in die Hose gehen kann, bewies uns ein sonst sehr delikater Muskel vom Schwein, den wir mit frischen Obstenzymen noch etwas weicher und aromatischer bekommen wollten.

Deshalb impften wir eine ganze Karreerose mit dem filtrierten Saft einer halben Ananas, einer Kiwi und etwas Ingwer. Doch schon beim Setzen der Injektion fiel auf, dass dieses Fleisch extrem viel Widerstand bietet und die Flüssigkeit kaum eindringen kann. Und dort, wo sie dann nach langem endlich eindringt, verteilt sie sich auch nicht nach zwölf Stunden Rast im Kühlschrank im Gewebe, wie wir am fertigen Braten erkennen mussten. Denn lediglich in den Einstichkanälen war das Fleisch mürbe geworden – dort jedoch bis zur breiigen Konsistenz, da die Enzyme sehr punktuell und damit zu intensiv wirkten.

IMPFSTOFFE

Die Injektionsmethode eröffnet ein ungeahntes Aroma-Panorama.

So lohnt es sich, auch mit ungewöhnlichen Komponenten bzw. Zusammenstellungen zu experimentieren.

Portwein harmoniert perfekt mit Geflügel und Kalbfleisch. Als zusätzliche Gewürze empfehlen sich hier Salbei, etwas Knoblauch, Salz und frischer Pfeffer.
Frischer Ingwer lässt sich gut entsaften. Kombiniert mit Limettensaft, Sojasauce, Knoblauch und Tabasco ergibt das eine formidable Würze für Schweinefleisch.
Mit Zimt, Kardamom und braunem Zucker bäckt man nicht nur Weihnachtskekse, sondern auch wunderbar Poularden und Truthähne. Dazu kommen in diesem Fall dann noch Chili, Salz, Pfeffer und etwas Koriander.
Übrigens: Wer seine Gewürze besonders aromatisch haben möchte, röstet die ganzen Körner in einer trockenen Pfanne, bevor sie gemahlen werden (das gilt natürlich nicht für Gewürzpulver!). Dann lässt man sie in der Marinade einige Stunden ziehen, bevor man diese für die Injektion filtriert.

UND JETZT KOMMEN WIR ZU GANZ ETWAS ANDEREM ....



Burger – bis zum Herzinfarkt

Rund 8.000 Kalorien hat er, der „Quadruple Bypass Burger“ des mit voller Absicht ungesündesten Fastfood-Restaurants der Welt. Vier Lagen Fleisch im Gesamtgewicht von fast einem Kilogramm, dazu noch ein paar Lagen saftiger Speck, jede Menge Käse und das passende Gemüse sind die Spitze des Fleischbergs. Darunter gibt es natürlich auch den „Single“, „Double“ und „Triple Bypass“. So verarztet der „Heart Attack Grill“ in Chandler, Arizona seine hungrigen Gäste und offeriert auch noch in Schmalz gebackene Pommes Frites, das koffeinstrotzende „Jolt Cola“ sowie filterlose Zigaretten, um auf Nummer sicher zu gehen.
Und wenn der Gast alias Patient nach dieser Zumutung nicht mehr in der Lage ist, auf eigenen Beinen das Weite zu suchen, wird er von den sehr sexy strapsbewehrten „Krankenschwestern“, die dort fürs Service zuständig sind, im Rollstuhl zum Auto gefahren.

„Ein Geschmack – für den es wert ist zu sterben!“ lautet denn auch das Motto dieses sehr unernst gemeinten Konzeptes, das jedenfalls bestens zu funktionieren scheint.





Doppelt grillt besser

Entrecôte double

Es gibt gute Gründe, auch bei Steaks ohne Knochen die Größe XXL zu wählen.

Text: Michael Schubert

Das „Entrecôte" ist küchentechnisch gesehen der große Bruder des Rumpsteaks und sollte ohnehin nicht unter 200 Gramm auf die Waage bringen.



Es kann aber auch 400 Gramm und mehr wiegen, wenn es aus der „Beiried" eines großen Mastochsen geschnitten wird. Dementsprechend liegt das bis zu 6 Zentimeter dicke, sogenannte „Entrecôte double" bei mindestens 350 Gramm, wenn es ernst genommen werden will, wiegt mitunter aber auch ein Dreiviertel Kilogramm. Diese Fleischportion taugt also nicht für Einzelkämpfer – vielmehr ist so ein herrlich saftiges Steak dafür gedacht, im Ganzen gegrillt und anschließend in appetitliche Tranchen geschnitten zu werden.

Pirsch. Der Einkauf eines Entrecôte double gestaltet sich mitunter schwierig, denn es gilt nicht nur, einen Zuschnitt zu bekommen, der sich nur selten in einer SB-Packung findet, sondern auch in Sachen Herkunft die richtige Wahl zu treffen. Denn gerade die Beiried liefert zwar delikate, kräftig schmeckende Steaks, kann jedoch unsere Kaumuskulatur über die Gebühr beanspruchen, wenn nicht alle Parameter stimmen. So ist es hier besonders wichtig, sehr gut





abgelegenes Rindfleisch zu bekommen. Erst die Fleischreifung nämlich macht diesen Muskel richtig mürbe. Zu frische Entrecôtes jedoch sind ein echtes Risiko (siehe auch Artikel auf Seite 16).

Jung & Jung. Jungstier und Jungrind sind übrigens nicht das gleiche, wie geübte GrillZeit-Leser wissen. Während vom sogenannten Jungstier das Gros des frischen Rindfleischangebotes in Österreich stammt, gilt die Bezeichnung „Jungrind“ nur für 8 bis 12 Monate alte Rinder, die meist sogar noch an der Seite der Mutterkuh leben, auch wenn sie sich bereits großteils von Grünfutter ernähren. Das Fleisch dieser Tiere ist eine Spezialität und von Haus aus zarter und weicher als normales Rindfleisch, aber auch geschmacklich weniger ausgeprägt.

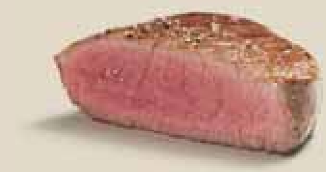
Eine weitere Top-Kategorie ist die der „Kalbinnen“ – also jener ausgewachsenen Kühe, die noch kein Kalb geboren haben. Dieses Rindfleisch ist zwar auch kurzfasrig und mürbe, das Fleischaroma jedoch bereits voll entwickelt. Und der leider immer seltener anzutreffende Mastochse schließlich bietet kräftiges, sehr gut marmoriertes Fleisch, das zwar relativ grobfasrig, aber bei entsprechender Reife trotzdem sehr mürbe ist.

Am Grill gelten für das große Entrecôte die gleichen Regeln wie für ein ganz normales Steak – nur dass es natürlich deutlich länger dauert, bis die Zeichen für das richtige Garstadium eintreten. Also gilt auch hier: mehrfaches Wenden ist zu vermeiden. Stattdessen wird das Steak nach dem Würzen direkt über eher verhaltener Hitze, aber auf dem gut vorgeheizten Rost gegrillt, bis es eine schöne Markierung hat. Dann kann man diese Markierung noch auf ein Karo ergänzen, indem man das Steak einfach (und nur ein Mal!) um ca. 45 Grad dreht. Nach dem Wenden wird auf der anderen Seite ebenso verfahren. Je nach Vorliebe sind es in Summe 8 bis 15 Minuten, die das Fleisch insgesamt auf dem Grill verbringt. Auch wenn Sie Ihr Steak eher durch mögen – warten Sie nie so lange, bis klarer Saft austritt! Denn das Entrecôte double sollte nach der Zubereitung noch gute 10 Minuten in Folie geschlagen rasten, bevor Sie es anschneiden. In diesem Zeitraum verteilt sich nicht nur der Saft wieder im Fleisch, sondern dieses gart auch noch gehörig nach.

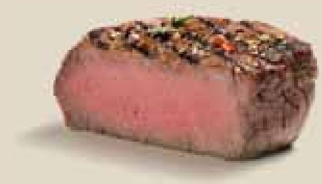
DIE GARSTUFEN-PROBE

Per Fingerdruck können Sie bei ein bisschen Übung leicht die Garstufe Ihres Steaks erkennen:

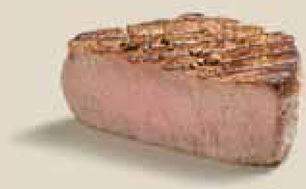
*„**Bleu**“ , also fast roh, fühlt es sich fast so weich wie Frischfleisch an. Es tritt auch kaum Saft aus.*



*„**Rare**“, im Kern blutig, ist das Steak schwammig weich. Jetzt austretender Fleischsaft ist blutrot.*



*„**Medium**“ mit rosa Kern ist es, wenn der Rand schon fester ist, das Fleisch in der Mitte sich aber immer noch elastisch anfühlt. Der Saft ist nur mehr leicht blutig.*



*„**Well Done**“ (unserer Meinung nach zu well) ist das Fleisch fest und klarer Saft tritt aus.*

Serviert wird ein solches Steak in schräge Tranchen geschnitten. Deren Stärke ist Gustosache, aber wenn das Fleisch nicht butterweich gelingt, kann man mit dünnen Scheiben hier einiges kaschieren.



Kulinarische Netzwerktechnik

Synergetisch

Optisch und kulinarisch überraschen Sie Ihre Gäste, wenn Sie das Netz eines Rollbratens als „Geschmacksträger“ nutzen.

Text: Kiki Sabitzer

Vor dem Grillen kann das elastische Netz eines Schopf- oder auch Kalbsbratens, mit denen diese oft verkauft werden, für optische und kulinarische Extravaganzen genutzt werden. In unserem Fall waren es frische Lorbeer- und Salbeiblätter, die wir zwischen Fleisch und Netz geschoben haben, sehr gut kommen aber auch Bärlauch, Rosmarin, Jungzwiebelstreifen, Mangold, Zwiebelscheiben etc. Je nach Saison und Gusto sind der Phantasie hier keine Grenzen gesetzt. Ein weiterer positiver Aspekt ist die Tatsache, dass das Netz beim Braten nicht so tief wie sonst in das Fleisch hinein schrumpfen kann, wodurch die Anschnitte schöner gelingen.



Gegrillt wird indirekt und bei mäßiger Temperatur, wobei besonders mageres Fleisch lieber weniger Hitze mag, gut durchzogenes eher mehr benötigt, um das Fett zu schmelzen. Wir haben uns bei diesem langen Karree bei ca. 150–170 Grad eingependelt. Die Platzierung des Bratens in einem Korb mit Alutasse darunter hat den Vorzug, dass wir am Ende auch Bratensaft haben. Vorausgesetzt wir haben nicht vergessen, immer etwas Wasser in die Tasse nachzugießen.

Fertig ist der Braten, wenn er die richtige Kerntemperatur erreicht hat – was bei einem mageren Karree oder bei Kalbfleisch vielleicht schon bei 65 Grad der Fall ist, bei einem Schopfbraten aber eher bei 80 Grad. Dann soll das Fleisch gut in Alufolie verpackt noch mindestens fünf (besser zehn) Minuten rasten, bevor es angeschnitten wird. So bleibt der Saft im Fleisch und auch die Kerntemperatur klettert noch um ein paar Grad.


G'freits eich schon auf Weihnachten?
ja! Natürlich.

Fleischreifung in der Rinderbutter

Wir haben es in den letzten beiden Ausgaben bereits erörtert: Fleischqualität hat auch eine Zeitdimension. Denn wie Wein oder Käse muss auch Frischfleisch richtig lagern. Wenn auch nicht ganz so lange.

Die Lagerungsmethode der Wahl für Frischfleisch ist heute in den meisten Fällen die der sogenannten Vakuumreifung. Dafür werden die einzelnen Teilstücke nach der Schlachtung separat in dicker Lebensmittelfolie verpackt, der Packung wird dabei jegliche Luft entzogen. Das hat mehrere Vorteile: So kann die Reifungsdauer genau auf das jeweilige Teilstück bemessen werden, es gibt keine nennenswerten Abtrocknungsverluste und kaum eine Vermehrung aerober Keime. Dieser Luftabschluss kann bei langer Reifung aber auch zu gewisser geschmacklicher Beeinträchtigung führen, wenn bei Schlachtung und Verpackung nicht alle Parameter stimmen. Deshalb gibt es viele Spitzengastronomen, die ihr Fleisch extra „trocken" reifen lassen – also am Haken, so wie früher alles gereift wurde. Dass da etwas dran ist, haben wir ja bereits in eigenen Tests herausgefunden (siehe Ausgabe 2/08), diesmal widmeten wir uns einer noch aufwendigeren Art, zu perfekt gereiftem Rindfleisch zu kommen.

Hofmanns Erzählungen. Eine alte, völlig zu Unrecht fast in Vergessenheit geratene Methode ist die Reifung von Fleisch in der „Rinderbutter", wie bester Talg in diesem Zusammenhang gerne genannt wird. Mit diesem Fett ummantelt können Teilstücke, aber sogar einzelne Steaks, über lange Zeiträume butterweich gereift werden, wie man uns versicherte.

Mit Unterstüzung des Weinviertler Edelfleischers Franz Hofmann machten wir natürlich auch hier die Probe aufs Exempel. Also baten wir ihn, das eine oder andere Stück Beiried und Rostbraten auf diese Weise zu reifen. Nicht ohne Grund wählten wir diese Teilstücke, da gerade die Beiried sich mitunter recht standhaft weigert, mürbe zu werden.





Auch nach sieben Wochen in der Reifekammer war das Jungstier-Fleisch von erstaunlicher Frische und kräftiger Farbe, dennoch besonders zart und mürbe.

Für die Ummantelung des Fleisches kamen zwei unterschiedliche Methoden zum Einsatz: Größere, gut gekühlte Teilstücke wurden mehrfach mit ausgelassenem Rinderfett über-

gossen. So entstand eine dicke Schicht aus diesem Material. Einzelne, dicke Steaks wiederum wurden regelrecht in einen Talgziegel gegossen, der sie hermetisch von der Außenwelt abschirmte, aber offensichtlich dennoch eine gewisse Diffusion zulässt. In beiden Fällen wurde das Fleisch bei etwa 3° C gelagert.

Alles in Butter. Bei den Verkostungen, der wir die unterschiedlich gereiften Steaks nach sieben Wochen Reifung in der Rinderbutter unterzogen, setzte sich ganz klar das Fleisch aus dem Talgblock durch. Denn es roch nach fast zwei Monaten nicht nur ganz unglaublich frisch,



Das im Ganzen gereifte Teilstück hatte einen dünneren Mantel an „Rinderbutter".



sondern schmeckte auch noch besser als das ebenfalls sehr achtbare Steak, das wir aus dem großen Teilstück geschnitten hatten. Und auch die Mürbheit des Testgewinners war überlegen. Obschon es sich hier um ganz normales Jungstierfleisch handelte, das wir für diesen Test verwendeten – und nicht etwa um jenes einer Kalbin oder eines Jungrindes – gelang das Steak am Grill saftig und zart. Wobei „ganz normal" hier natürlich relativ ist. Denn Franz Hofmann überlässt nichts dem Zufall, wenn er Fleisch für seine Geschäfte einkauft.

9½ Wochen. Trotz dieses Erfolges glauben wir aber immer noch nicht, dass hier das Ende der Fahnenstange erreicht ist. Und wir haben uns daher noch ein paar der Rinderbutter-Ziegel mit eingegossenen Steaks in der 800 Gramm-Kategorie für weitere Tests aufgehoben, mit denen wir das ausloten wollen. Immerhin sind „100 day-steaks" in den USA und Australien hochgeschätzte Spezialitäten für Feinschmecker. Nächstes Mal berichten wir Ihnen also von den weiteren Fortschritten unserer Entrecôtes in der Reifekammer unter dem Motto „9½ Wochen und mehr".

Extraklasse. Zu seiner Kundschaft zählt Fleischermeister Franz Hofmann namhafte Spitzengastronomen und hochambitionierte Privatköche. Das hat seine Gründe – unter anderem sind das ausgesuchte Fleischqualitäten und spezielle Services wie das der Reifung in der Rinderbutter, die der Weinviertler Qualitätsfetischist auf Bestellung durchführt.
Die kleinen, aber feinen Unterschiede zu anderen guten Qualitäten: Schon das Tier sucht sich Hofmann dafür bei den Bauern seines Vertrauens genau aus. Meist ist es ein Stier oder eine Kalbin mit etwa 360 bis 380 Kilogramm. Geschlachtet wird in der Regel in kleinen Schlachthöfen mit ganz genauen Vorgaben an Hygiene und Vorbereitung. So darf die Schlachtung niemals unmittelbar nach einem Transport geschehen, vielmehr muss das Rind über Nacht



wieder ruhig werden. „Dann gibt es garantiert keine Milchsäureüberschüsse mehr im Fleisch und keine Stresshormone", weiß Hofmann, warum er sich und seinen Lieferanten das alles antut, „und so sind die Voraussetzungen für eine lange, erfolgreiche Reifung optimal!".

Wer sich auch einmal so ein Steak auf den Grill legen möchte, tut allerdings gut daran, langfristig zu planen – und vor allem telefonisch vorzubestellen. Am besten unter 02952/2163-0.



„Voraussetzung für eine lange und optimale Rindfleischreifung ist eine außergewöhnlich schonende Schlachtung!"

Franz Hofmann
Fleischermeister aus Hollabrunn







Steaksaucen für Kenner

Kalte Saucen zum Steak muss man nicht unbedingt selber machen. Es gibt durchaus auch käuflich erwerbbare Varianten, die jedes Feinschmeckerherz höher schlagen lassen. Die Spreu vom Weizen trennten wir für Sie in einer Verkostung.

Text: Willy Zwerger

Gehen wir davon aus, dass Sie mit Ihren Steaks eine exakte Punktlandung hingelegt haben. Genau auf den Punkt heißt in unserem Fall, dass Sie das Fleisch so gebraten haben, wie Sie, respektive Ihre Gäste, das auch wirklich mögen: rare, medium oder well done – je nachdem. Gesetzt also den Fall, dass das passiert ist, fehlt Ihnen nur noch ein kompatibler Begleiter. Und wir sprechen jetzt nicht von Beilagen jeglicher Art, sondern von der ultimativen Sauce. Diese zu finden ist allerdings gar nicht so leicht. Aber wir haben Ihnen diese Fahrt auf der Hochschaubahn des Geschmacks abgenommen und uns durch 25 Steak- und Grillsaucen durchgekostet.

Die erste Runde. So liefen wir also von Feinkost-Geschäft zu C+C-Markt, vom Supermarkt zum Delikatessen-Standl und bemühten auch das Internet, um adäquates Saucengut heranzukarren und dieses im Kreise geschmackssicherer Kolleginnen und Kollegen einer ersten – noch steaklosen – Vorverkostung zu unterziehen. Wir notierten also sämtliche sachdienlichen Hinweise penibel genau in unsere Verkostungsmatrix und werteten sowohl nach Schulnotensystem (allerdings mit einer Kommastelle) als auch verbal nach Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack.

In relativer Bälde hatten wir 25 Saucen auf 11 reduziert, die es unserer Meinung nach wert waren, in die zweite Runde aufzusteigen. Bereits dabei fiel uns auf, dass die geschmacklichen Unterschiede extrem waren, vor allem bei jenen, die vorgaben, wirklich hot zu sein. Und: Wenn man Rauchnoten nicht mag, also diesen original amerikanischen Smoky Taste, die man in vielen Barbecue-Saucen findet, dann tut man einigen Saucen unter Umständen fürchterlich unrecht.
Doch sei es wie es sei, derlei Verkostungen sind und bleiben nun einmal subjektive Betrachtungen, auch wenn man davon ausgehen kann, dass die Summe aller Subjektivitäten in jedem Fall der Objektivität bereits ziemlich nahe kommt.

Das ultimative Sixpack. War man also bis hierher ohne Fleischbegleitung unterwegs, so mussten die in die nächste Runde aufgestiegenen elf Saucen nun ihre Kraft direkt am Objekt der Begierde unter Beweis stellen – am Steak selbst. Hiezu verwendeten wir gut abgelegene Hüftsteaks, geschnitten vom Hüferscherzl, und grillten diese ganz bewusst so, dass sie innen noch leicht blutig waren. Nicht nur, weil uns diese Steak-Variante persönlich am besten mundet, sondern auch, weil wir die Harmonie unserer Saucen an sämtlichen Zubereitungsstufen der Steaks testen wollten.
Und so ermittelten wir also das ultimative GrillZeit-Saucen-Sixpack, das wir unter anderem auch deswegen keinem Ranking unterzogen, weil die Unterschiede letztendlich nur mehr im Nuan-

















cenbereich lagen. Was wir ebenfalls nicht berücksichtigt haben, waren die durchaus großen preislichen Unterschiede der einzelnen Saucen, die von € 1,29 bis 7,90 reichten. Daher unsere sechs Favoriten in alphabetischer Reihenfolge:

- ***Heinz Hot Chili Sauce***
  Sie wirkte auf das gesamte Testteam sehr harmonisch und abgerundet, ist mit einer überaus angenehmen, aber nicht zu starken Schärfe beseelt und spielt gemeinsam mit dem Fleisch eine weitaus größere Harmonie aus als alleine verkostet.

- ***Heinz Original Barbecue Sauce***
  Sie besticht durch eine überaus angenehme Rauchigkeit, die sofort mit dem Fleisch harmoniert und vor allem im Abgang einen überaus angenehmen, nachhaltigen Eindruck hinterlässt.

- ***HP Fruity***
  Sie bringt einen frischen, exotischen Touch und somit etwas Leichtigkeit in die doch etwas schwerer anmutende Saucen-Sixpack-Runde. Auch hier gilt: In Verbindung mit der Wärme des Fleisches entfaltet diese Sauce noch weitere Aromen, sowohl olfaktorisch als auch geschmacklich.

- ***HP Original BBQ Sauce***
  Sie bringt vor allem Liebhaber der etwas rauchigeren Note zum Schwärmen und vermittelte dem Gros des Testteams perfekte Harmonie mit den Steaks.

- ***Stubb's Bar-B-Q Sauce Hickory Bourbon***
  Sie besticht durch die typisch amerikanische Hickory-Rauchnote, ein Walnussgewächs, wurde zusätzlich mit Bourbon-Whiskey aromatisiert und entlockte uns ein eher verblüfftes, jedoch umso angenehmeres „Wow!"

- ***Stubb's Bar-B-Q Sauce Honey Pecan***
  Auch diese Sauce hat eine sich sehr integrierende Rauchnote, jedoch geprägt von der Süße des Honigs und dem typischen Geschmack der ebenfalls etwas süßlichen Pekannuss. Müsste im Übrigen auch perfekt zu Lachs und Truthahn passen.

Anmerkung 1:
Da auch die Saucen der Marke HP von Heinz hergestellt werden, kann man an dieser Stelle durchaus ein generelles Lob aussprechen: Die beherrschen ihr Handwerk.

Anmerkung 2:
Die hochoffiziell schärfste Sauce der Welt – Ground Zero von Da' Bomb – hatten wir selbstverständlich mit im Gepäck. Sie schied jedoch mit einem Nicht Genügend bereits in Runde Eins aus. Begründung: Sie ist dermaßen scharf, dass man bereits bei der ersten Lippen- oder Zungen-Berührung das Gefühl hat, alles löse sich in Salzsäure auf. Da ist wahrlich jeder Biss in eine Jalapeño wie der in eine Salatgurke.

Schwein gehabt!

Des Österreichers liebstes Fleisch am Grill ist mit Abstand jenes vom Borstenvieh. Denn es ist schmackhaft, saftig, relativ einfach zuzubereiten – und kaum teurer als vor 30 Jahren, wie Sie auf Seite 36 nachlesen können. Doch ist auch hier das Bessere der Feind des Guten und es zahlt sich aus, kulinarisch upzugraden.

Text: Michael Schubert



High Pork Society

Nicht immer ist der Unterschied zwischen Sparschwein und Topqualität dem Uneingeweihten auf den ersten Blick offenbar, ja nicht einmal der Preis ist ein verlässlicher Indikator.

Kennerblick. Denn auch Premium-Koteletts werden dann und wann aktioniert, und selbst ein teures Teil kann sich in der Pfanne als Schrumpfschnitzel erweisen. Besser ist es also, Bescheid zu wissen. Wichtig für die Qualität von Schweinefleisch sind mehrere Faktoren, die teilweise sogar in der SB-Packung



ersichtlich sind. Qualitative Probleme wie PSE, also blasses (Pale), weiches (Soft) und wässriges (Exudative) Schweinefleisch sind bei etwas Übung sofort zu sehen. Ungewöhnlich viel ausgetretener Fleischsaft etwa deutet auf mangelnde Qualität hin. Die Schnittfläche der Teilstücke muss frisch und leicht feucht wirken, die Farbe soll ein schönes Rosa haben – nicht zu hell und nicht zu dunkel. Denn die Fleischreifung spielt beim Schweinernen, ganz im Gegensatz zu Rindfleisch, kaum eine Rolle. Hat das Fett eine schwabbelige Konsistenz, oder weist es eine gelbliche Farbe auf, deutet das meist auf eine suboptimale Ernährung oder zu schnelles Wachstum hin. Und garantiert letztlich eine herbe Enttäuschung am Grill. Fertige Schnitzel oder Steaks müssen immer quer zur Faser geschnitten sein, um am Rost mürb und saftig zu werden – auch das ist leider noch immer keine Selbstverständlichkeit.

Saugut. Wer das ganz Besondere sucht, findet auch bei Schweinefleisch zunehmend spezielle Angebote im Handel. Das reicht von Markenprogrammen wie „Gustino" und „Porki" über das „Weinviertler Strohschwein" bis hin zum Bio-Schwein. Ein Upgrading, auf





Das Karree vom Mangalitza-Schwein ist flacher als gewohnt und hat eine dicke Fettabdeckung, die ganz hervorragenden Speck, Grammelschmalz oder Bratenfett liefert (Bild links, rechts beide Bilder).



das auch viele Feinschmecker schwören. Denn tatsächlich sind Haltung und Fütterung noch vor der Auswahl der Rasse ganz entscheidend für die Fleischqualität. Das schmeckt man nicht nur, sondern das ist sogar analytisch nachweisbar. So steigt bei optimaler Fütterung etwa der Anteil wertvoller Omega3-Fettsäuren im Schweinefleisch deutlich!
Ein ganz spezieller Tipp ist auch das Mangalitza-Schwein, das immer öfter auf den Speisekarten von Gourmet-Restaurants zu finden ist. Dieses urtümlich wirkende Wollschwein liefert Schweinefleisch wie zu Kaisers Zeiten – also mit mächtiger Fettschicht. Aber gerade dieses kernige Fett bringt Speck, Schweinsbraten und Würste einer Qualität, die wirklich sehr überzeugend ist.

Für Sie getestet. Natürlich haben wir Vieles davon wieder einmal selbst am Grill ausprobiert und geben unsere Erfahrungen gerne weiter:

Bio-Schweinskoteletts sind leider nicht immer verfügbar, da die Produktion mit der Nachfrage (vor allem jener der Top-Gastronomie) kaum nachkommt. Fündig wurden wir jedoch bei „Ja! Natürlich“ und haben diese Qualität gegen gute Standardware getestet. Tatsächlich war der Unterschied gleich



Das Fett vom Strohschwein ist aufgrund der speziellen Fütterung fest und nahezu weiß.

einmal beim Fett zu sehen. Dieses war beim langen Kotelett vom Bio-Schwein fester und weißer, auch die Marmorierung im Fleisch war besser ausgeprägt. Beim Grillen selbst war der Wasserverlust auch etwas geringer, wie wir beobachteten. Fertig zubereitet konnte man diese Qualitäten tatsächlich auch durch ein ein intensiveres Aroma und saftigeres Fleisch schmecken.

Ganz ähnlich waren unsere Erfahrungen auch mit dem „Weinviertler Strohschwein“, einer geschützten Marke der Weinviertler Fleischerei Hoffmann, die unter anderem für Getreidefütterung und optimiertes Schlachtgewicht stehen. Auch hier ist deutlich zu schmecken, dass das Schwein dieses besondere Futter erhalten hat und Haltung wie Schlachtung (ein ganz besonderes Kriterium für die Fleischqualität!) möglichst artgerecht stattgefunden haben. Zu sehen war das auch schon am Rost, wo die Bratverluste klein blieben und das Fett schön knusprig gelang.

Das Karree vom Mangalitza-Schwein hat uns als Kotelett, aber besser noch als ganzer Braten gefallen, den wir bei relativ schwacher Hitze (ca. 140°) indirekt auf dem Kugelgrill zubereiteten. Nach über zwei Stunden unter der Haube kam der feine, harmonische Fleischgeschmack dieser speziellen Rasse hervorragend zur Geltung. Die eher flache Karre-erose von diesem ungarischen Freilandschwein erwies sich als kernig, sehr fein marmoriert und weit weg vom Wildschweinernen, wie viele hier vermutet hätten. Der Speck selbst ist – zumindest für all jene, die sich‘s figürlich leisten können oder wollen – einfach fantastisch.

HISTORISCHES



Nicht erst seit heute ist das Schwein des Österreichers wichtigster Fleischlieferant.

Schon zu Zeiten der Völkerwanderung (also im 4. und 5. Jahrhundert) wurden in unseren Breiten hauptsächlich Schweine gezüchtet und verzehrt. Im 14. Jahrhundert jedoch raffte die Pest so viele Menschen dahin, dass Raum für große Weideflächen entstand, was der Rinderwirtschaft großen Auftrieb gab.
Dass wir heute mehr Fleisch denn je essen, ist übrigens eine Legende. Denn während derzeit in Österreich genau 67,5 kg Fleisch pro Kopf und Jahr verzehrt werden, errechneten Sozialhistoriker für das 15. und 16. Jahrhundert 100 kg und mehr. Ein Wert, der in Notzeiten allerdings auf einen Bruchteil sank. Besonders die beiden Weltkriege des vergangenen Jahrhunderts reduzierten den Fleischkonsum jeweils über Jahrzehnte auf den sprichwörtlichen Sonntagsbraten.







Wir feiern das internationale Jahr der Erdäpfel!

Versteckt im Erdreich reifen sie heran, später erfreuen sie den Gaumen in den raffiniertesten Variationen: Ob als Beilage zu Fisch und Fleisch, für herzhafte Eintöpfe oder Gratins, ja sogar für Torten und Strudel – Erdäpfel zählen zu den bedeutendsten Grundnahrungsmitteln. Heuer sollte man die schmackhaften Knollen noch öfter genießen – denn 2008 wurde von der FAO zum „Internationalen Jahr der Erdäpfel" erklärt!

Vitamine statt Kalorien

Erdäpfel besitzen so viel Vitamin C, dass sie sich locker mit Äpfeln messen können. Und mit ihrem Kalium-Gehalt übertreffen die wunderbaren Knollen sogar Bananen!
Unter ihrer rauen Schale stecken zudem Stärke, Eiweiß, Ballaststoffe und die Vitamine B_1, B_2, B_6, Kalcium, Eisen, Magnesium, Phosphor und Zink. Damit wird klar, warum sich die Zauberformel für ein gesundes Leben – „Obst und Gemüse 5x am Tag" – gerade mit Erdäpfeln so genussvoll umsetzen lässt.

Erdäpfel lieben dunkle Orte

Die Qualität der Erdäpfel erkennt man an der Schale: Ist sie unverletzt, glatt und hat keine grünen Stellen, kann man beruhigt zugreifen. Der ideale Lagerplatz für Erdäpfel ist trocken, dunkel und luftig. Noch ein Tipp: Nach dem Kauf sollten Erdäpfel unbedingt aus ihrer Plastikverpackung befreit werden, sonst beginnen die wertvollen Knollen zu schwitzen.

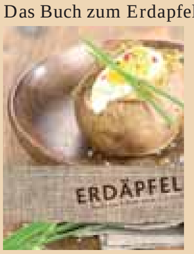


Ein Zeichen für Qualität

Auch bei Erdäpfeln erkennt man beste Qualität am AMA-Gütesiegel. Denn dieses Zeichen belegt die Herkunft aus heimischer Landwirtschaft. Es garantiert damit, dass die wertvollen Vitamine und Aromen der Erdäpfel durch nachhaltige Anbaumethoden und kurze Transportwege erhalten bleiben. Und dank unabhängiger Kontrollen landet nur die feinste Ware im Handel!

Nähere Informationen gibt es unter www.5xamtag.at

Das Buch zum Erdapfel:



„Bodenschätze zum Genießen!"
Das neue Erdäpfel-Kochbuch umfasst 148 Seiten. Erhältlich ist das Buch unter www.ama-marketing.at im Webshop zum Preis von € 14,90

ERDÄPFEL-MAYONNAISESALAT

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten, für 4 Personen

Zutaten

60 dag Erdäpfel
10–15 dag Mayonnaise
5 dag Naturjoghurt
7 dag Erbsen
8 dag Babykarotten
1 halbe Zwiebel
3 EL Essig
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Erdäpfel kochen, schälen und noch lauwarm in feine Scheiben schneiden. Erbsen und Karotten bissfest garen, Zwiebel fein hacken. Erdäpfelscheiben und Gemüse vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Essig und etwas Wasser marinieren. Nach einer Viertelstunde überschüssige Flüssigkeit abgießen. Mayonnaise mit Naturjoghurt vermischen und vorsichtig in den Salat einrühren.



Von Haxen und Vögerl

Mager, kurzfaserig und herzhaft im Geschmack. Die Kalbsstelze – ausgelöst bei uns gerne auch als „Kalbsvögerl“ bezeichnet – ist ein heißer Tipp fürs Barbecue. Und preisgünstig obendrein.



Natürlich ist das kein Fleisch für Ungeduldige, zum Kurzbraten eignen sich viele andere Teile besser. Aber geschmacklich ist die Stelze eine besonders delikate Angelegenheit, für die es sich lohnt, etwas Zeit zu investieren. Denn die besten Ergebnisse erzielt man hier mit relativ niedrigen Temperaturen (120° bis 140° C) und langen Garzeiten unter geschlossenem Deckel. Je nach Größe des Exemplares – die hintere Stelze ist um einiges schwerer als die vordere – gehen hier schon zwei bis drei Stunden ins Land, bis der Braten fertig ist. Aber dann ...

Full Service. Sehr lohnend ist es, den Knochen der Kalbsstelze gegen eine andere Fülle auszutauschen und so ein „Kalbsvögerl“ aus ihr zu machen. Oder aber machen zu lassen, denn immer öfter tauchen fertig gefüllte und sauber gebundene Exemplare in den Kühlregalen der Verbrauchermärkte auf. Und auch der Fleischer ihres Vertrauens nimmt Ihnen gerne diese Arbeit ab.
Die übrigens halb so schlimm ist, denn das Bein lässt sich mit einem scharfen Messer gut auslösen und auch die Fülle muss nicht Aufwand bedeuten. Wir haben unsere Stelze einfach mit Speck gefüllt, damit das magere Fleisch saftig bleibt, und ein paar Kräuter wie Rosmarin und Salbei dazugegeben. Selbstverständlich aber kennt die Kochliteratur hier eine Fülle an Füllen, die allesamt auch am Grill in Betracht kommen.



Kalbsstelze am Grill

Es muss nicht immer Kalbsnierenbraten sein. Die Kalbsstelze ist ausgelöst ebenfalls ein hervorragender Kandidat für den festlichen Braten vom Grill.

Text: Michael Schubert

Kalbsvögerl vom Grill

Mit Küchenspagat in Form gebunden wird die nach Belieben gefüllte Stelze mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eingerieben, um erst einmal bei solider Hitze etwas Farbe zu nehmen. Dabei schließen sich die Poren. Dann kommt die Haxe in eine Alutasse mit etwas Wasser und Olivenöl und wird am Rost so platziert, dass sie nicht direkt über der Glut bzw. Flamme liegt.

Die Hitze im Garraum wird jetzt auf etwa 120° C gedrosselt. Das ist bei einem Gasgrill ein leichtes Unterfangen, erfordert jedoch beim Holzkohlegrill eine gewisse Erfahrung, damit die Glut nicht „abgestochen" wird. Nun wird das Kalbsvögerl gut zwei Stunden gegart, während dieser Zeit sollte man es öfter mit dem eigenen Saft begießen sowie dann und wann wenden. Die Menge des Bratensafts sollte so bemessen sein, dass das Fleisch einerseits nicht kocht, sondern schmort, sich die Flüssigkeit aber auch nicht anlegt. Aufgegossen werden kann mit (Süß)Wein, Suppe oder schlicht mit Wasser – je nach Geschmack.

DAS KALBSVÖGERL

Weder können Kälber fliegen, noch kalben Vögel. Der etwas irreführende Name „Kalbsvögerl" geht vielmehr darauf zurück, dass die ausgelöste und gefüllte Kalbsstelze oft in die Form eines Geflügels gebunden wurde – das ja einst zu den ganz raren Genüssen zählte.

AMA GRILL CLUB

KALBFLEISCH BRINGT'S

Kalbfleisch ist völlig zu unrecht ein seltener Gast auf den Grillrosten der Österreicher. Denn es ist gesund, zart, fettarm und noch dazu ausgesprochen delikat. Und das nicht nur in der Form von Steaks, Koteletts und Saltimbocca-Häppchen, sondern auch als ganzer Braten vom Grill, der für die gesamte Familie reicht.

Denn die trockene Hitze unter dem Deckel des Grillers und die rauchigen Aromen der Holzkohle machen aus einer Kalbsstelze, einer gefüllten Kalbsbrust oder auch einer mageren Kalbsschulter eine ganz besondere Spezialität.



Der Kreativität sind bei der Zubereitung an sich kaum Grenzen gesetzt, aber bestimmte Aromen passen nun einmal ganz besonders gut zu Kalbfleisch. Wie etwa Salbei, Zitronenschale, Thymian und Knoblauch (in Maßen). Aber auch süße Weine (Marsala, Port), die sich als Saucengrundlage oder aber als Injektionsmarinade eignen. Eine Story zu diesem sehr speziellen Thema finden Sie auf den Seiten 8 bis 10 dieser Ausgabe der GrillZeit.

Kalbfleisch ist aber nicht Kalbfleisch. *Das Kalbfleisch-Angebot in Österreich bietet dem Liebhaber durchaus Wahlmöglichkeiten. Einerseits gibt es das zart rosa Fleisch von schwereren Kälbern, die auch mit Heu und Getreide gefüttert wurden. Andererseits gilt das helle Fleisch von Milchkälbern als besonders exklusive Spezialität. Wichtig ist jedenfalls die rechtzeitige Vorbestellung beim Fleischer oder auch dem Abteilungsleiter in Ihrem Supermarkt. Dieser ist auch sicher gerne bereit, das Fleisch für Ihr Grillfest herzurichten. Also etwa eine Kalbsstelze zu entbeinen und daraus einen Braten zu schnüren.*

Helvetisches Bekenntnis

Wer in St. Gallen oder Zürich bereits der typischen Schweizer Kalbsbratwurst begegnet ist, weiß warum...

Text: Brigitte Rechberger



Bratwurst auf Schwyzerdütsch

Wir haben Ihnen an dieser Stelle ja bereits von der Kalbsbratwurst des Schweizers vorgeschwärmt, die dieser gerne zu jeder Tages- und Nachtzeit als Snack verzehrt, wie unsereiner eben Käsekrainer oder Burenwurst. Inzwischen kann man aber auch hierzulande schon gut schwyzerdütsch wursten.

Im Idealfall wird das Traditions-Fastfood der Eidgenossen ja über glühender Holzkohle zubereitet, mehrheitlich jedoch inzwischen auf der allgegenwärtigen stählernen Platte.
Auch in der Schweiz gibt es halt behördliche Spaßverderber, die dem Kleingastronomen das Spiel mit dem offenen Feuer vermiesen. Was sich leider auch im Geschmack der Würste etwas bemerkbar macht.
Denn der natürliche Lebensraum einer Kalbsbratwurst ist tatsächlich der Holzkohlengrill. Auf dem darf sie schön bräunen, gelegentlich auch platzen. Das tut der Sache keinerlei Abbruch, ganz im Gegenteil halten Kenner besonders nach den knusprig-narbigen Exemplaren Ausschau, die viele delikate Röststoffe auf ihrer Oberfläche vereinen.

Einwanderer. Wer genug (Holz-) Kohle hat, braucht also nur mehr die geeignete Wurst finden, um sich dieses kulinarische Vergnügen zu gönnen. Und das ist in Österreich inzwischen deutlich leichter als noch vor einigen Jahren. Kalbsbratwürste gehören – zumindest saisonal – inzwischen zum Repertoire vieler namhafter Produzenten und sind zumindest in Verbrauchermärkten sogar ganzjährig zu finden. Und den nahen Verwandten der Kalbsbratwurst – die echte Weißwurst – treibt man noch viel leichter auf, um sie am Grill umzuwidmen.
Wichtig ist hier allerdings, auf den Kalbfleischanteil zu achten. Denn manche



Weißwürste werden vorwiegend oder gänzlich aus Schweinefleisch hergestellt, was – zumindest geröstet – doch anders schmeckt als das Originalrezept. Dass in der Weißwurstrezeptur auch Schwarte, Petersilie und Zitronenschale stecken, stört dagegen kaum. Dem einen oder anderen schmeckt diese Variante sogar besser, wie die Redaktion der GrillZeit am eigenen Leib erfuhr.

Milky Way. Am Rost durchgesetzt haben sich aber immer die etwas stärkeren Kaliber, die den dünneren voraus hatten, nach dem Grillen länger prall zu bleiben. Wobei es sich allerdings empfiehlt, die Wursthaut vorher mehrfach mit einer feinen Nadel einzustechen, wenn man das Platzen unbedingt vermeiden möchte. Denn richtig gegrillt ist die Kalbsbratwurst erst dann, wenn sie (bei mittlerer Hitze) allseitig wirklich schön Farbe genommen hat. Von der bei Bratwürsten sonst manchmal üblichen Praxis, die Würste vorzukochen, um sie dann erst zu grillen, halte ich bei der gegenständlichen Spezies dagegen wenig. Das würde das Brät nur unnötig lange garen. Wer seine Wurst aber schneller knusprig braun bekommen möchte, kann zu dem Trick der Schweizer Profi-Bräter greifen: Diese legen ihre Kalbbratwürste vor dem Grillen gerne für ein, zwei Stunden in Milch ein. So karamellisiert die Haut dann deutlich flotter.

Senf-Tipp. Die klassischen Beilagen zur Kalbsbratwurst sind in der Regel ein mehlbestäubtes Brötchen oder Erdäpfelsalat. Und immer ein kräftig-gelber Senf, der geschmacklich ganz nahe am Klassiker aus Dijon ist, nur einen Tick milder. Wobei der Dijon natürlich erstklassig passt, wenn man keinen „Thomy" in der blauen Tube auftreibt. Der süße, bajuwarische Senf hingegen, der so gut zur gesottenen Weißwurst passt, ist bei der gegrillten Variante interessanterweise völlig fehl am Platze.



Stramm vom Lamm

Schon in der letzten Ausgabe der Grill-Zeit haben wir der wachsenden Zahl von Lammfans Appetit auf Alternativen zum Kotelett gemacht. Nach der gegrillten Keule rutschen wir in dieser Ausgabe noch etwas tiefer – auch preislich. Denn beim Lamm bietet die Stelze großes Grill- und Essvergnügen um vergleichsweise wenig Geld. Wobei sich die Zubereitung aber doch deutlich von jener der Kalbsstelze (Seite 24) unterscheidet.

Wie schon die Keule und jedes andere größere Fleischstück ist auch die Lammstelze natürlich nichts fürs schnelle Grillen direkt über der Glut. Indirekt platziert, mit Deckel und etwas Geduld ausgerüstet gelingt aber jedem Grillfan jenes Rezept, das wir für Sie ausgesucht und ausprobiert haben. Denn hier wird am Grill eher geschmort als gebraten, wodurch das Fleisch butterzart gerät.
Wer gerne eine rauchige Note möchte, kann eine Handvoll Räucherspäne in eine Tasche aus Alufolie geben, diese dann mit einer Messerspitze perforieren und direkt in die Glut bzw. auf die Brenner des Gasgrills legen.

Wichtig ist jedenfalls – wie fast immer im Leben – die richtige Auswahl des Fleisches. Hier kommt unserer Meinung nach ohnehin nur frisches Lamm aus Österreich in Frage, denn dieses ist aromatisch, aber trotzdem jung und zart genug, um sich wirklich zum Schmoren im Grill zu eignen.
Und natürlich ist dieses Rezept auch im Backofen zuzubereiten. Aber es ist geschmacklich tatsächlich nicht das gleiche wie die spezielle Würze, die offene Flammen oder Holzkohleglut diesem feinen Schmorbraten verleihen.

Am Grill geschmort

Die hintere Stelze vom Lamm ist eine fabelhafte Einzelportion.

Text: Brigitte Rechberger



BEILAGENTIPP *Zur Lammstelze passt sehr gut Gemüse wie Kohlsprossen, Karotten, Fisolen, gelbe Rüben und natürlich Erdäpfel, das Sie ebenfalls in einer Grilltasse zubereiten können. Dafür das geputzte Gemüse erst in mundgerechte Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser kurz vorkochen. Gut abgetropft in eine Grilltasse geben und mit reichlich Olivenöl, Salz, sowie frischen Kräutern durchmischen. Indirekt neben der Lammstelze im Griller mitgaren – Bräunung ist dabei durchaus erwünscht.*

SCHMOREN AUF ITALIENISCH

Zutaten (für 4 Personen):

4 Lammstelzen (à ca. 40 dag),
Saft einer halben Zitrone
2 frische Rosmarinzweige
8–10 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchknolle
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
1/4 L Rotwein
Rindsbouillon (Würfelsuppe ist o.k.!)
Butter



Zubereitung:

1. *Rosmarinnadeln eines Zweiges, 4 Knoblauchzehen, den Saft einer halben Zitrone und das Olivenöl mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer zu einer Marinade pürieren. Damit die Lammstelzen kräftig einreiben und im Kühlschrank einige Stunden zugedeckt ziehen lassen.*

2. *Suppengrün und Zwiebel putzen, klein schneiden.*

3. *Dann die Stelzen abtupfen und auf dem heißen Grill rundum direkt anbraten, damit sich die Fleischporen schließen.*

4. *Anschließend mit dem grob gehackten Suppengrün, der ebenso zerkleinerten Zwiebel, dem zweiten Rosmarinzweig, ungeschälten Knoblauchzehen und den Lorbeerblättern in eine Alutasse geben, mit dem Rotwein und der restlichen Marinade aufgießen und bei etwa 180 Grad indirekt unter dem Deckel Ihres Grillers schmoren lassen. Dabei dann und wann wenden, bzw. begießen, und wenn nötig mit etwas Wasser oder Suppe aufgießen, damit sich der Fond nicht anlegt.*

5. *Die Konsistenz dieses Bratensaftes sollte am Ende der Garzeit (also nach 1 1/2 bis 2 Stunden) „kurz" sein, also nicht zu flüssig. Er kann vor dem Servieren noch mit etwas kalter Butter „montiert" werden.*





Mein Name ist Hase ...

Wenn hier vom Hasen die Rede ist, dann ist damit Meister Lampe – also der heimische Feldhase – gemeint.



Wild kommt ja an sich nicht allzu häufig auf den Durchschnittstisch, der Hase aber ist sogar schon eine Rarität. Was letztlich auch einiges mit der Beschaffung zu tun hat. Doch kann man diese delikate Beute jetzt bis Mitte Jänner bei der Pirsch durch den gut sortierten Handel machen. Danach ist wieder Pause – weil Schonzeit.

Vorab vielleicht zur Begriffsbestimmung: Wenn hier vom Hasen die Rede ist, dann ist damit Meister Lampe – also der heimische Feldhase – gemeint. Denn die kurzohrigen, domestizierten Kaninchen sind natürlich auch eine interessante Option für den Grillfreund, aber kulinarisch gänzlich etwas anderes. Nämlich hell im Fleisch und mild. Fast wie Geflügel. Der heimische Hase hingegen hat dunkelrotes, herzhaftes Wildfleisch mit einem intensiven und sehr typischen Aroma, das mit nichts anderem vergleichbar ist. Und ein paar Eigenheiten, die es bei der Zubereitung am Grill zu berücksichtigen gilt.

Der Einkauf. Hasenfleisch sollte frisch und nicht zu trocken sein, sowie keine dunklen Flecken oder Ränder auweisen. Als einziges Wildfleisch darf und soll es eine spezielle Duftnote auf-





Meister Lampe

Jetzt ist Saison für eine der interessantesten Wildspezialitäten. Das Fleisch vom Feldhasen ist besonders zart, aromatisch und mager.

Text: Brigitte Rechberger



APHRODISIAKUM

Bei den Germanen war der Hase ein Symbol der Fruchtbarkeit und sein Fleisch galt als ausgesprochen potenzfördernd.

Damit wollte die Kirche im 8. Jahrhundert Schluss machen und untersagte kurzerhand den Verzehr mit den Worten „Es machet den Menschen geil“. Doch die Menschen ließen sich bekanntermaßen weder das eine noch das andere verbieten.
Gesund ist Hasenfleisch jedenfalls. Es enthält neben Eisen und Kalium viel Magnesium und auch Omega-3-Fettsäure.

weisen. Dies ist ein besonderes Kennzeichen und keine Qualitätseinbuße. Frische Ware ist der tiefgekühlten in jedem Fall vorzuziehen.

Very well done. Im Gegensatz zum Rehrücken sollten Sie selbst bei Edelteilen wie dem Hasenfilet auf den rosa Kern verzichten. Nicht so sehr aus hygienischen Gründen, sondern weil der Feldhase einfach gut durch sein will, um so zu munden wie er soll. Oft gehörte Empfehlungen, ihn nur bis 63° Kerntemperatur zu garen, ist nur was für Hautgout-Fans. Allerdings heißt das nicht, einen zarten Hasenrücken tot zu garen. Denn wenn er allzu lange am Rost liegt, wird er genauso trocken wie jedes andere magere Wildfleisch.

Nie ohne. Diese Fettarmut ist so gesund wie grilltechnisch problematisch – also kommt man hier keinesfalls ohne Fremdfett aus. Daher wird das Fleisch vor der Zubereitung mit Speck umwickelt oder aber gespickt. Und manchmal sogar beides.
Dafür eignet sich der sogenannte „grüne“ Speck, aber auch geselchter. Und besondere Feinspitze verwenden den delikaten, luftgetrockneten „Lardo“ für diese Aufgabe. Bei den Aromen kann man ruhig zu Kräftigem greifen, also auch einen kleinen Rosmarinzweig oder ein Lorbeerblatt mit in den Speck wickeln – aber auch eine Dörrzwetschke oder Dattel machen sich so sehr gut. Gewürzt wird mit frisch gemahlenem Pfeffer, eventuell mit gestoßenem Piment und Salz. Doch Vorsicht: auch der Speck ist schon oft recht salzig.

Gegrillt wird bei mittlerer Hitze und rundherum knusprig. Kleinere Stücke haben zum einen den Vorzug, schneller durch zu sein und lassen sich zum anderen auch dekorativ aufspießen – beispielsweise auf einen Rosmarinzweig. Als Beilage passen zu gegrilltem Hasenfilet sehr gut Rotkraut (allerdings als Salat) und gegrillte Apfel- oder Birnenhälften. Preiselbeeren sowieso.



Comeback des Karpfens

Fischers Fritze …

… fischt nur frische Fische. Und allmählich dämmert uns: Am frischesten ist das, was in unseren heimischen Netzen zappelt – in den meisten Fällen also der Karpfen.

Text: Michael Schubert

Speziell im Spätherbst, wenn die zahlreichen Zuchtteiche abgelassen werden, hat der hochrückige Karpfen Saison. Zwar längst nicht mehr mit Alleinstellung auf der Weihnachtstafel und auch die Fastenzeit ist nicht mehr das, was sie einmal war – nämlich eine dreimonatige Dominanz für den schwimmenden Fleischersatz aus den Teichen der Klöster. Aber allmählich gelingt dem populären Süßwasserfisch nach einer Durststrecke, die auch viel mit dem galoppierenden Verschwinden der klassischen Fischhändler zu tun hat, ein beachtliches Comeback.

Zeitgemäß vorbereitet – also geschuppt, filetiert und im Idealfall sogar geschröpft – kann der Karpfen nämlich locker mit so manchem Importfisch mithalten und ist mindestens ebenso einfach zuzubereiten. So viel Zeitgeist hat Erfolg: Mister Anonym etwa verkauft schon 9 von 10 Waldviertler Bio-Karpfen der Linie „ja! Natürlich." in dieser Form – also fix-fertig und appetitlich vakuumiert. Und immer mehr davon – heuer rechnet man bei Merkur mit einem Absatz von bis zu 45.000 kg.

Grätchenfrage. Dieses Filet für Bequeme ist aber auch ein guter Aspirant für den Grill, auf dem man ja sonst „Cyprinus Carpio" eher selten findet. Denn durch seinen gedrungenen Körperbau ist er im Ganzen kein Thema, quer geschnittene Tranchen haben ihre Tücken. Denn feine Y-Gräten mit „Widerhaken" sitzen fest im Fleisch des Karpfens und können deswegen nur schlecht mit der Pinzette entfernt werden. Also empfiehlt sich hier – aber auch bei vielen anderen Fischarten – das sogenannte „Schröpfen", wenn der Fisch anschließend gebraten oder gegrillt wird.

Das Schröpfen. Dafür werden die Fischfilets mit einem sehr scharfen Filiermesser im Abstand von nicht mehr als 5 Millimetern eingeschnitten. Dadurch werden die feinen Gräten in kleine Stücke geschnitten, die sich beim Bratvorgang selbst dann nahezu völlig auflösen. Diese doch etwas mühsame und anspruchsvolle Arbeit wird Ihnen bei „Merkur" abgenommen. Dort liegen jetzt zur Saison frische, perfekt geschröpfte Bio-Karpfenfilets im Kühlregal.



SERBISCHES KARPFENFILET AUF ERDÄPFELN

Zutaten:
1 Karpfenfilet ca. 500g
½ kg speckige Erdäpfel
1/8 L Sauerrahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprikabutter
1 TL Paprika edelsüß

... für die Paprikabutter:
1/8 kg Butter
2–3 Knoblauchzehen gepresst
2–3 TL Paprikapulver edelsüß
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung: *In einer Alutasse oder einem Bräter werden rohe Erdäpfelscheiben schuppenförmig geschlichtet, gesalzen und mit 3–4 Esslöffel Olivenöl beträufelt. Dann wird der Sauerrahm mit etwas Wasser flüssig gerührt und darüber gegossen. Jetzt kommt die Tasse in den gut vorgeheizten Grill und wird dort indirekt (unter dem Deckel, nicht über der Glut) bei etwa 180–200° C gebacken.*
Nun wird ein gut geschröpftes Karpfenfilet gesalzen, gepfeffert und leicht papriziert. Wenn die Erdäpfel etwas Farbe genommen haben, wird das Filet mit der Hautseite nach oben darauf gelegt und etwas Paprikabutter darauf gestrichen. Nun wird weiter indirekt bei kräftiger Temperatur gegrillt, wobei dann und wann etwas von der Buttermischung auf der Haut verstrichen wird, um eine knusprige Bräune zu erreichen.

Paprikabutter: *Die zimmerwarme Butter wird mit den restlichen Zutaten in einer kleinen Schüssel abgetrieben. Ein kleiner Teil der Paprikabutter ist für das Grillen selbst vorgesehen, der Großteil wird jedoch kaltgestellt. Empfehlenswert ist es, die Buttermischung in einem Stück Lebensmittelfolie zu einem gleichmäßigen Strang zu rollen, von dem man nach dem Kühlen (geht schneller im Gefrierfach) appetitliche Scheiben schneiden kann. Alternativ dazu kann man auch mit dem Dressiersack Portionen der weichen Mischung auf Alufolie spritzen und so durchkühlen lassen.*

Kulinarischer Zeitgeist hat Erfolg: Mister Anonym verkauft schon 9 von 10 Waldviertler Bio-Karpfen filetiert.

BIO MIT SCHUPPEN

Karpfen aus dem Waldviertel genießen einen besonders guten Ruf.

Zu Recht, denn die kühlen Temperaturen, die in dieser Region oft herrschen, sind die beste Vorbeugung gegen Parasiten. Und auch das langsamere Wachstum als in wärmeren Gefilden ist für die Fleischqualität ausgesprochen vorteilhaft. Das Beste zum Thema gibt es allerdings aus Bio-Teichwirtschaften, die ihre frischen Fische an die Top-Gastronomie oder auch für die Marke „ja! Natürlich.“ an die Verbrauchermärkte der Rewe-Gruppe liefern.
Was den ökologisch gezüchteten Karpfen von seinen konventionellen Artgenossen unterscheidet? Er ernährt sich vorwiegend von natürlichem Futter, zugefüttert wird wenig und dann nur Bio-Getreide. Jedem Fisch stehen 20 m^2 Teichfläche zur Verfügung, was nicht viel weniger ist als in gesunden Naturgewässern. Und diese Karpfen sind in der Regel nahe Verwandte des dicht geschuppten, stromlinienförmigen Wildkarpfens, während der sogenannte „Spiegelkarpfen“ um einiges mehr zum Fettansatz neigt. Daher wächst der Bio-Karpfen bis zu vier Mal langsamer als intensiv gemästete Kollegen, hat aber auch wesentlich festeres, feineres Fleisch.

Und letzten Endes sind für Bio natürlich Chemie, Medikamente, Hormone etc. völlig tabu.









Der Taschengeist

Wer beim Grillen auf Räucheraromen steht, aber für einen richtigen Smoker weder Budget noch Platz erübrigen will, greift in der Regel zu Räucherspänen. Noch einfacher gehts allerdings mit einem Savu-Räucherbeutel, der sogar aus einem ganz normalen Backrohr einen Räucherofen macht.

Text: Michael Schubert

Viel Rauch um wenig



Diese so einfache wie patente finnische Erfindung besteht aus einer großen Tasche aus speziell perforierter, dreilagiger Alufolie, in der vorgekohlte und leicht gewürzte Holzspäne eingebettet sind. Diese geben über die gesamte Grilldauer ein feines, aber intensives Räucheraroma an das darin befindliche Grillgut ab, ohne dass es in direkten Kontakt mit den Räucherspänen kommt. Je länger der Garprozess dauert, desto intensiver wird daher das Raucharoma.

Geeignet ist dieses Verfahren im Prinzip für alle erdenklichen Sorten Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, sogar Gemüse kommt dafür in Frage. Genaue Instruktionen für alle Griller- und Herdarten samt einigen Rezepten finden sich auf der Packung des Originals aus Finnland, für das wir uns im Test entschieden haben. Sowie für ein Wildlachsfilet aus der TK-Packung, das wir aufgetaut, mit Honig und Senf gewürzt etwa 20 Minuten lang samt passender Auflaufschale im Beutel auf dem Gasgrill räucherten, um die famose Erfindung zu prüfen. Nach weiteren 5 bis 10 Minuten Ruhephase im geschlossenen Beutel duftete der Lachs dann zwar fantastisch, nicht ganz einverstanden waren wir jedoch mit der Empfehlung, das Filet gleich so zu servieren.

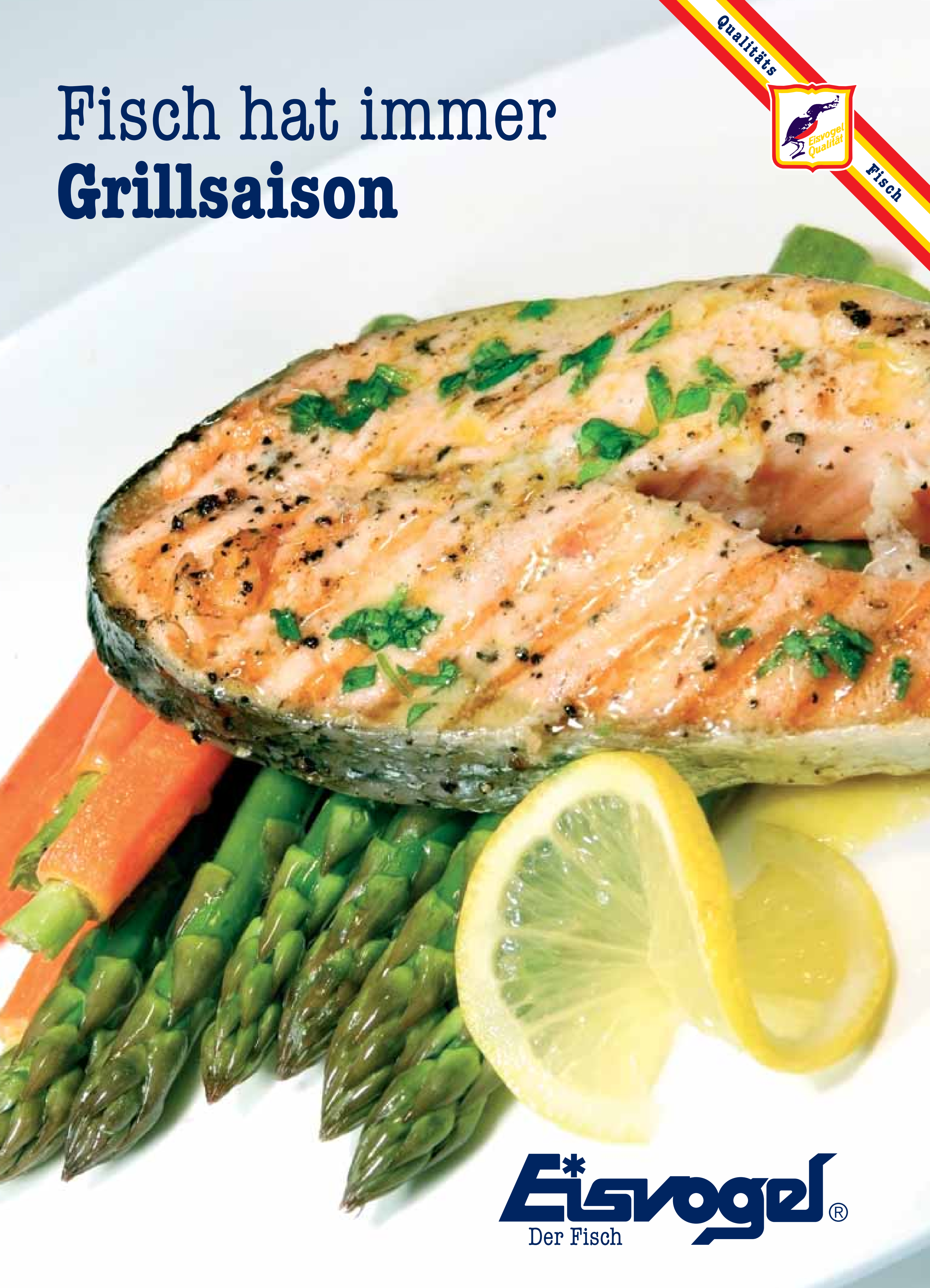
Gänzlich fehlten uns nämlich jegliche Bräunung und vermutlich auch die damit verbundenen Röstaromen. Also bepinselten wir das Filet noch einmal mit einer Mischung aus Senf und Honig, um es anschließend ein paar Minuten bei kräftiger Hitze nachzubräunen. So modifiziert gelingt der Räucherlachs wirklich ganz ausgezeichnet und stellt auch kalt eine exklusive Alternative auf der Festtagstafel dar. Ein sehr erfolgversprechendes Projekt könnten so aber auch eine geräucherte Putenbrust oder ein Schweinsfilet im Ganzen sein.
Zu beziehen sind die Savu-Beutel übrigens für € 3,30 pro Stück unter www.grillshop.at. Bei Amazon.at derzeit in Aktion um € 1,99.

TIPP

Bei kurzer Garzeit (etwa bei Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel) und Verwendung einer Schale können Sie den Räucherbeutel auch ein zweites Mal einsetzen. Doch Vorsicht: Für die Mikrowelle ist diese Methode überhaupt nicht geeignet!

AMA GRILL CLUB




Fisch hat immer
Grillsaison
Qualitäts
Fisch
Eisvogel Qualität
Eisvogel®
Der Fisch

Lebensmittelpreise aus dem Museum

Der vergangene Wahlkampf hat uns nicht nur eine neue Parteienlandschaft beschert, sondern auch einen kollektiven Irrtum: „Unsere Lebensmittel sind zu teuer!“ tönte es massenmedial – oft wider besseren Wissens.

Diese intensiv verbreitete massenmediale Botschaft ist so falsch wie populär. Wahr ist vielmehr: Bei genauem Hinsehen sind viele Produkte der österreichischen Landwirtschaft sogar zu billig. Zu billig, um mit der Entwicklung von Einkünften und anderen Lebenskosten Schritt zu halten, zu billig, um die Bauern mit Würde statt mit Subventionsalmosen auszustatten. Und leider auch manchmal zu billig, um erstklassig zu sein. Denn Top-Qualität definiert sich nicht nur über das Produkt, das immer nur so gut ist, wie der Markt dies wünscht und zulässt, sondern auch über die Umstände seiner Gestehung.



Wachstumsstörung. Besonders die Grundnahrungsmittel mussten als Sündenböcke für eine aktuelle Teuerung herhalten, die eigentlich ganz anderswo schmerzt. Denn wenn sich der Weizenpreis verdoppelt, ist das in den Armenvierteln von Kairo eine humane Katastrophe, wirkt sich aber auf die Gestehungskosten einer Semmel in Österreichs Backshops tatsächlich mit gerade einmal 2% Mehrkosten aus. Wie ja in der ersten Welt die Rohstoffkosten bei verarbeiteten Lebensmitteln überhaupt oft weit weniger ins Gewicht fallen als Energie, Lohnkosten, Verpackung, Transport, Werbung und Verkauf. Bei vielen generischen Agrarprodukten, wie Milch, Butter und Fleisch, ist dies zwar etwas anders, jedoch die Zeit preislich fast stehengeblieben – wenn heute ein Schweinsschnitzel beispielsweise € 7,90 per kg kostet, so sind das gerade einmal 50 Prozent mehr als vor 34 Jahren. Und bei den Aktionspreisen fällt der Unterschied sogar noch wesentlich geringer aus – bis gegen Null und darunter! Anders gesagt: Noch 1980 musste ein Industriearbeiter etwa eineinhalb Stunden für ein Kilogramm Schweinefleisch arbeiten, heute sind es nur noch 40 Minuten. Für einen Liter Milch werkte er genau 8,8 Minuten, jetzt reichen dafür 4,1 Minuten (Quelle: APA/Wifo).

Mehr wohnen als leben. Hingegen hat die Versiebenfachung der Wohnkosten (pro m²!!) seit 1974 dazu beigetragen, dass wir einen erheblichen Teil unseres Einkommens dafür aufbringen müssen, um überhaupt ein Dach über dem Kopf zu haben. Gereist wird heute gerne ebenfalls um ein Vielfaches teurer, von den Anschaffungs- und Unterhaltskosten für das Automobil, sowie Elektronik-Talmi wie Klingeltönen und Computerspielen ganz zu schweigen. Da ist es vielleicht nur ein schwacher Trost, dass wir heute um 278% mehr verdienen als 1974. Aber die Butter aufs Brot können wir uns jetzt eher leisten als damals – weil diese ist seither nur um ganze 70% teurer geworden.

Kein Schwein gehabt. Also lassen wir die Kirche doch im Dorf. Gerade einmal 13% unserer verfügbaren Haushaltseinkommen geben wir Österreicher noch im Durchschnitt für Lebensmittel aus – Tendenz fallend. 1974 waren es noch 26%. Das hat schwerwiegende Folgen. Zum einen für das kulinarische Selbstbewusstsein der Nation, das schleichend in die Nähe der deutsch-holländischen Grenze rückt. Zum anderen aber auch für Tourismus und Kultur. Denn der Perma-Druck auf die Rohstoffpreise hat schon jetzt zu Veränderungen in Österreichs Strukturen geführt, die nicht weniger erschreckend sind als das Schmelzen der Gletscher: Weniger als 2% der Österreicher ernähren inzwischen die anderen 98%. Zu viele Bauern







mussten bereits aufgeben, trotz Nebenerwerbs. Ohne den es ja ohnehin nur ganz wenige der Verbliebenen schaffen, den Hof zu bewirtschaften, der seit Generationen Heimat ihrer Familie ist.
Gab es 1970 noch 296.000 Schweinemäster in Österreich, so waren dies 2006 nur mehr genau 45.036. Das sind gerade einmal 15%, die hier dem Gegenwind von der Preis-Wetterfront trotzten. Bei den „Hörndlbauern“ sind es noch etwa 33%, die diese 36 Jahre Marktdruck überlebt haben. Ein Wunder fast, dass die bäuerlichen Strukturen, die letztlich auch unsere Kulturlandschaft und damit den österreichischen Tourismus erhalten, bisher einigermaßen aufrecht gehalten werden konnten.

Kübel-Analysen. Und noch eines sollte uns zu denken geben: Statistisch gesehen wirft jeder von uns pro Jahr rund 190 Kilogramm Lebensmittel im Wert von fast € 400,– einfach weg. Einen schönen Teil sogar originalverpackt. Verderb, Überlagerung, Überdruss, Überfluss. Dies sind die vier genannten Hauptmotive der österreichischen Nahrungs-Wegwerfgeselllschaft, wie eine Studie ergab.

ALP(EN)TRAUM ERLEBNISAGRONOMIE

Künftig wird es vielleicht das Berufsbild des nativen Bauerndarstellers geben, der beim örtlichen Fremdenverkehrsverein angestellt ist und zumindest zur Hochsaison für eine zünftige Kulisse sorgt.



Arbeitskleidung Lederhose oder Dirndl, Grundkurs Jodeln – schon haben wir zigtausende neuer Arbeitsplätze. Und die hässlichen Plastikhüllen der Strohballen werden dann endlich wieder schmucken Heumandln weichen, die winters statt der Schneekanonen in den Geräteschuppen garagiert werden können.
Die touristisch unbedingt notwendigen Almen werden von Aufsitzmähern in Fleckvieh-Lackierung abgeweidet, die hinten statt der suspekten Wiederkäuer-Flatulenzen lediglich Auspuffgase verlieren. Das sind wir ja bereits von den Schneeraupen gewohnt. Auch die Tiertransporte sind dann nicht mehr so grauslich, weil die Viecher sind ja schon lange tot und meist sogar schon verarbeitet, bevor sie Österreichs Grenzen erreichen. Und wenn dann die Vier Pfoten doch noch ein armes, versteckt lebendes Nutztier finden, bringen wir es aufs Gut Aiderbichl. Dort können wir es uns dann anschauen, wie jetzt schon Zebras und Elefanten. Auch die soll es ja einmal nördlich der Alpen gegeben haben.

Ein Omega kommt selten alleine

Wir brauchen sie ja alle. Ob gesättigt oder ungesättigt, einfach oder mehrfach. Fettsäuren sind lebenswichtige Bestandteile unserer Nahrung, ohne die nichts läuft. Entscheidend für eine optimale Versorgung ist aber die Menge und vor allem das Verhältnis der essentiellen Fettsäuren zueinander.

Während sich so mancher immer noch vor Fett fürchtet, ist dieses zugleich auch längst in die Oberliga der Anti-Aging-Better-Life-Substanzen aufgestiegen. Neben Antioxidantien, Spurenelementen und seltenen Pflanzenextrakten sind es die mehrfach ungesättigten „längerkettigen" Fettsäuren, die in dem Ruf stehen, wahre Wunder wirken zu können. Sie sollen gegen bestimmte Krebsarten, Arteriosklerose, Immunschwäche, Bluthochdruck, Diabetes, Arthritis, Alterserscheinungen und viele andere Zivilisationskrankheiten helfen.



Doppelgänger. Stars wie die „Omega-3-Fettsäure" haben es durch mediale Omnipräsenz zu großer Popularität gebracht, und wenn von „Omega-6-Säure" die Rede ist, kann das daher auch nur gut sein – denn das klingt ja ganz ähnlich. Das ist jedoch nicht einmal die halbe Wahrheit, sondern mitunter das Gegenteil. Denn um segensreich wirken zu können, müssen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren zueinander im Verhältnis von 1: 5 oder weniger stehen. Die Realität sieht jedoch anders aus: Bis zu 1:20 lautet die Formel in unserer westlichen Ernährung.

Tierisch gut. Und schuld daran sind manchmal auch die Dinge, die eigentlich im Ruf stehen, besonders gesund zu sein. Denn Pflanzenöle etwa (auch die kaltgepressten) weisen hier oft ein ausgesprochen ungünstiges Verhältnis auf. Sonnenblumenöl etwa 1:125, Maiskeimöl 1:60. Und Diätmargarine immer noch 1:18.
Dagegen liegen hier tierische Fette wie Butter (1:2,8) oder Rinderfett (1:6) deutlich besser. Und stand das betreffende Rind vorwiegend auf der Weide, steigt der Anteil an Omega-3-Fettsäuren so stark, dass ein Verhältnis von 1:1,5 und mehr möglich wird. Ein Wert, der übrigens sogar bei Schweinefleisch durch spezielle Fütterung erreicht werden kann.



„Ganz entscheidend für ihren ernährungsphysiologischen Wert ist das Verhältnis der einzelnen Omega-Fettsäuren zu einander."

Mag. Christian Putscher
Ernährungswissenschafter und Autor

Das Ei ist frei!

Käfighaltung wird in Österreich verboten

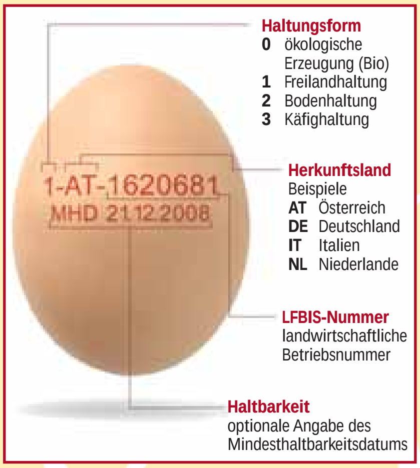
Österreichs Legehennen dürfen aufatmen: Ab 1. Jänner 2009 ist die Käfighaltung hierzulande verboten. Doch noch viel mehr spricht dafür, sich in jedem Fall für ein heimisches Ei zu entscheiden.







Mit dem Verbot nimmt Österreich ganz klar eine Vorreiterrolle ein, denn auf EU-Ebene gilt das entsprechende Gesetz erst ab 2012 – was für unser Land voraussichtlich den verstärkten Import billig produzierter „Käfigeier" aus anderen europäischen Staaten bedeuten wird. Wer österreichische Frischeier bevorzugt – und dafür gibt es viele gute Gründe – sollte deshalb künftig noch genauer auf die Herkunft seiner Eier achten, wobei dies sowohl für jene aus dem Supermarkt, als auch das Frühstücksei im Hotel gilt – sowie natürlich für die durchschnittlich 124 Stück, die wir jährlich in verarbeiteter Form, z.B. in Nudeln oder in der Schnitzelpanier, verzehren.



Die Devise lautet: nachfragen

In ersterem Fall, d.h. beim Kauf einer Packung Eier im Lebensmittelhandel, ist die Kontrolle übrigens besonders simpel, denn die Biographie jedes einzelnen Eies findet sich auf dessen Schale in Form eines Codes aus Ziffern und Buchstaben. Schwieriger ist die Rückverfolgbarkeit in der Gastronomie – hier lautet die Devise: einfach nachfragen! So weiß man nicht nur selbst Bescheid, sondern vermittelt dem Gastronomen auch ganz klar, dass es den Gästen nicht egal ist, woher die Zutaten für seine Gerichte kommen.

Strenges Kontrollsystem

Der höhere Preis von österreichischen Qualitätseiern im Vergleich zu Billigimportware ist übrigens in jedem Fall mehr als gerechtfertigt. Nicht nur stammen sie wie bereits erwähnt ab 1. Jänner ausnahmslos aus Boden- oder Freilandhaltung, sondern unterliegen auch – besonders wenn sie das AMA-Gütesiegel tragen – einem strengen Kontrollsystem, durch das eine einwandfreie Qualität gewährleistet und jedes hygienische Risiko ausgeschlossen werden kann. Diese besonders hohe Güte ist dann auch wirklich am Endprodukt erkennbar: So kommen Eier aus Österreich durch die übliche Fütterung mit Mais auf ganz natürliche Weise zu ihrem leuchtend gelben Dotter – und zu ihrem unverfälschten, typischen Geschmack, den die meisten von uns so lieben.



Weitere Infos: www.rund-ums-ei.at.

Über den Wolken ...

Gewinnen Sie ein Stück Freiheit!
Wir verlosen unter allen Einsendern eine von vier Ballonfahrten für zwei Personen oder einen von 33 Dachstein Hightech-Tourenrucksäcken.



Senden Sie uns dazu einfach eine Postkarte mit dem Kennwort „Österreich isst frei!" an:



AMA Marketing GesmbH,
Dresdner Straße 68a,
A-1200 Wien
Oder eine E-Mail mit diesem Kennwort an:
eier-office@ama.gv.at

Die Ziehung der Gewinner erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges! Keine Barablöse möglich.

Zum Lesen & Schenken

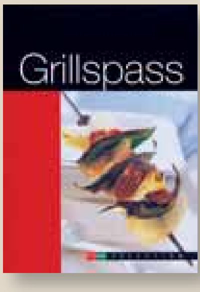
Die langen Abende des Winterhalbjahres geben uns Gelegenheit, die heurigen Neuerscheinungen und Neuauflagen in Sachen Grill-Lektüre weiter aufzuarbeiten.

Immerhin ist das Buch zum Thema ja auch eine nette Geschenkidee für den Gabentisch der Freunde des Rostes. Allzu viel Hochklassiges können wir Ihnen jedoch diesmal nicht bieten, denn das meiste an Neuerscheinungen ist leider nur Durchschnitt. Aber immerhin können wir Sie vielleicht vor Fehlkäufen bewahren, die zumindest beim Online-Shopping mangels Original-Augenschein nie auszuschließen sind.



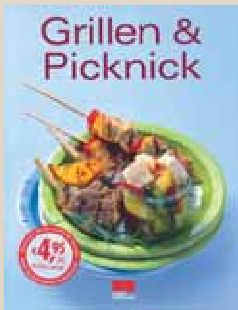
Spieß-Bürgerlich. Kein eigentliches Grill-Buch, aber nichtsdestotrotz für die einschlägige Bibliothek durchaus empfehlenswert, ist das im März erschienene **„Alles am Spieß“** von Wolfgang Link, das wir um günstige € 5,– erstanden haben. Und die meisten der zahlreichen Rezepte auf 84 „XXL“-Seiten (A4) haben tatsächlich auch Grill-Relevanz. Weil der Spieß an sich dort nun einmal am besten aufgehoben ist.

★★★★☆



Try and Error. Recht fesch gemacht, aber mit € 9,90 nicht ganz billig, ist der in 90 A5-Seiten abgefüllte **„Grillspass“**, der im vergangenen Juni vom Fona-Verlag neu aufgelegt und überarbeitet wurde. Die Fotografie ist ansprechend, die Rezeptauswahl ebenfalls, doch fehlt uns letztlich die Tiefe an Information. So wird mit keinem Wort darauf eingegangen, ob die vorgestellten Gerichte direkt oder indirekt gegrillt werden sollen, die Temperaturangaben sind vage und die Zeitangaben liegen oft sogar völlig daneben.

★★★☆☆



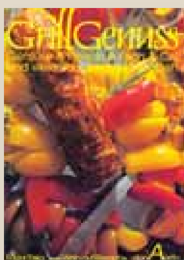
Mischtechnik. Wer über das Grillen schon einigermaßen Bescheid weiß und nur auf der Suche nach kulinarischer Inspiration ist, findet mit **„Grillen & Picknick“** aus dem Zabert Sandmann-Verlag einen kurzweiligen Ideenlieferanten, der teilweise ordentlich, teilweise aber auch ganz hervorragend fotografierte und vor allem wirklich plausible Rezepte der unterschiedlichsten Art liefert. Nicht immer zum Thema, aber immer fundiert. Mit 128 übersichtlich gestalteten Seiten um ganze € 4,95 ist dieses Groß-Taschenbuch auch unser Preis-Leistungssieger dieser Runde.

★★★★☆



Grimms Märchen. Ebenfalls völlig ohne Fotografie muss das im Mai erschienene Bändchen **„Vegetarisch grillen“** von Jutta Grimm auskommen, dafür gibt es als Illustration nette Cartoons von Renate Alf. Das kleine, gebundene Buch widmet die ersten 43 der nur 11x17 cm großen Seiten recht solide der Grillkunde und anderem Wissenswerten für Neueinsteiger(innen). Dem folgen weitere 100 Seiten mit Rezepten, die allerdings nur teilweise mit dem Grillen zu tun haben, aber bei Teil- und VollzeitvegetarierInnen trotzdem Anklang finden werden. Mit € 9,90 (Amazon) zahlt man aber offensichtlich auch die thematische Spezialisierung mit.

★★★☆☆



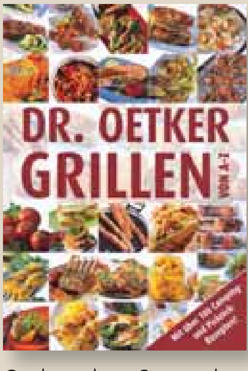
Billig, entbehrlich. So lautet unser Kurzkommentar zu dem nicht einmal 3 Euro teuren, aber noch viel schmächtigeren 34-Seiten Heftchen namens **„GrillGenuss“** von Edgar Essig. Das illustrationsfreie A5-Werk beinhaltet eine kunterbunte Sammlung teilweise recht seltsamer Rezepte in einer Aufmachung, die nie vermuten lassen würde, dass diese Broschüre erst im März 2008 (wieder?) erschienen ist.

★☆☆☆☆

hotspot

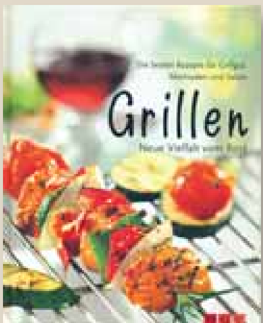


Von Alfred Koholek



Hauptsache viel. Auf 320 recht preisgünstigen Seiten (um € 9,90 bei Amazon) brachte Dr. Oetker seinen Beitrag zum Thema mit dem Hardcover **„Grillen von A–Z“** auf den Markt. In der Tradition dieser Oetkerschen Sammelwerke, die vom Backen bis zum Einkochen reichen, sind auch hier über 100 farbig illustrierte Rezepte versammelt. In der Zusammenstellung und Qualität erinnern diese aber sehr an die bemühte, jedoch nicht wirklich inspirierte Kochkompetenz deutscher Frauenmagazine der Siebziger. Wir zählten beispielsweise alleine vier Nudelsalate und das Kotelett empfiehlt man uns sogar, des öfteren am Grill zu wenden. Beides hat mit richtigem Grillen aber rein gar nix zu tun.

★★☆☆☆



Kollektion. Vom Servietten-Falten über die Fußreflexzonenmassage bis hin zu unterschiedlichen Koch- und Weinbüchern reicht das umfangreiche fachliterarische Schaffen von Sylvia Winnewisser, die sich nun mit **„Grillen – Neue Vielfalt vom Rost“** auch unserem Hobby widmet. Und das gar nicht einmal schlecht. Denn obwohl auch hier auf die Grilltechnik selbst kaum eingegangen wird, sind die meisten der zahlreichen Rezepte auf den rund 190 Seiten wirklich interessant und meist auch ansprechend fotografiert. Alles in allem ein wirklich inspirierendes Buch. Und dafür sind die € 9,95 (gesehen und bestellt wieder bei Amazon) ein ausgesprochen fairer Preis.

★★★★☆

Funk’n’Flug

Letzte Woche waren wir wieder beim Adlboller-Jack eingeladen. Sie wissen ja, das ist jener fanatische Grillfan in unserem Freundeskreis, der so gerne alles, aber auch schon wirklich alles, checkt. Auch das, was ihn gar nichts angeht. Oder was überhaupt nicht sein Ding ist. Aber er checkt es. Deswegen rufen wir ihn auch Jack und nicht nach seinem wirklichen Namen – Rudolf. Aber, Sie wissen ja wie das bei manchen ist, er steht auf gediegenes Barbecue und amerikanisches Fastfood (nein, diese Leidenschaften schließen sich nicht aus!), folgedessen ist ihm persönlich natürlich Jack auch lieber als der Name Rudolf, ist dabei die Assoziation mit besoffenen Rentieren eine durchaus naheliegende. Wurscht. Wir waren also letzte Woche beim Adlboller-Jack auf ein selbstgegrilltes Schweinsbraterl. An sich keine Hexerei, zumal es Jack mittlerweile schon ganz gut beherrscht, seiner Weber-Kugel auch indirekt durchaus brauchbar Gas zu geben.

„Schauts amoi, wos i do hob“, überfiel er uns noch kaum über den Gartenzaun gekrochen, „a neichs Thermometa, a ferngsteiats“ und hielt uns irgendetwas mit Kabel und Fernbedienung hin. „Aha“, schnarrten wir wie aus einem Munde, „und des funktioniert?“
„Ned wirklich“, meinte er daraufhin mit einem Anflug von süffisantem Grinsen, „deswegn hob i eich jo einglodn“. Also doch, dachten wir, weil wir den Braten in all seiner herrlichen Doppeldeutigkeit bereits von Weitem rochen, hat sich der Adlboller-Jack wieder einmal irgendwo was Neues andrehen lassen und kommt jetzt nicht zurecht damit.
Naja, was soll ich sagen, nach mühsamer Entdeckungsreise über ein quasi Acht-Bogen-Plakat (aber im Ganzen!), rund 60 verschiedenen Sprachen und 20 unterschiedlichen Schriften auf der Suche nach den wenigen Zentimetern in Deutsch, wurden wir schlussendlich fündig und hielten uns exakt an die Anleitung zur Inbetriebnahme: Stecken Sie den Fühler in die Mitte des Fleisches, wählen Sie die gewünschte Temperatur im Empfänger aus, dieser meldet Ihnen dann per Piep, wenn es Zeit ist, das Fleisch vom Grill zu nehmen. So weit, so gut. Als Jack Stunden später schlussendlich den Funkthermometer mit einem lauten Schrei kübelisierte, war der Braten fertig. Festgestellt mit der guten, alten Fingerdruckmethode, was gegenüber vielem High-Tech insofern Vorteile hat, weil unsere Finger nicht an nicht ums Verrecken zu findenden Grundeinstellungen scheitern.







down u
Come on

Ganz Australien ist so eine Art Freiluftküche. Denn Schönwetter ist ein Dauerzustand und so landet die tägliche Nahrung noch öfter als in den USA und Skandinavien auf dem Rost statt im Topf.

Text: Johann Stabauer

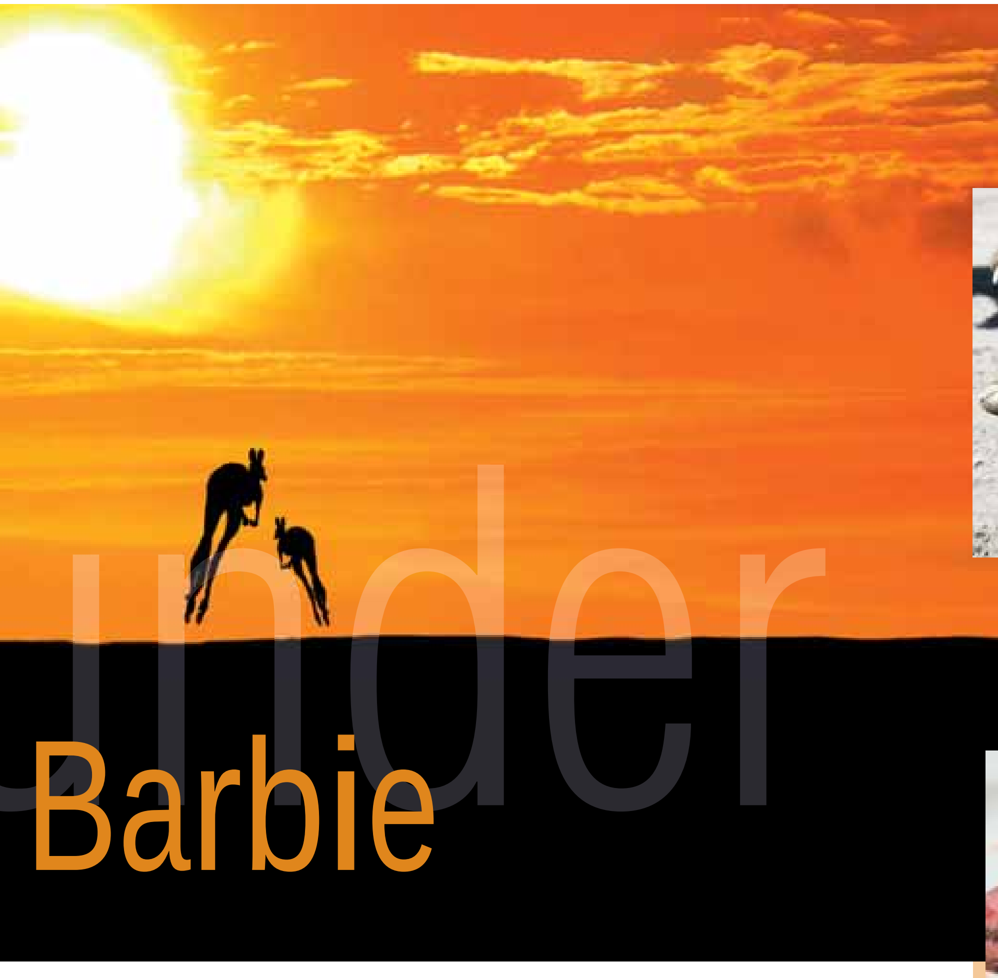
Meist ist es Fleisch, was auf dem Grill brutzelt – denn 21 Millionen BBQ-Fans „down under“ stehen auf einer Fläche von 7,6 Millionen km² ca. 120 Millionen Schafe, 26 Millionen Rinder, und 4 Millionen Schweine gegenüber. Das ergibt sieben Stück Vieh pro Aussie-Nase. Nicht zu vergessen sind die vielen Krokodile und Kängurus, wobei alleine von letzteren jährlich ca. 3–4 Millionen Exemplare geschossen werden, um die Bestände im Zaum zu halten.

An fast jedem verfügbaren öffentlichen Plätzchen steht ein Grill, der entweder franko oder gegen den Einwurf von ein paar Münzen von jedermann benutzt werden kann. Aber auch die Bestandsdichte an privaten Geräten ist enorm und übertrifft die europäische um ein Vielfaches. Neben marinierten Fleischstücken vom Lamm, Rind, Geflügel, (seltener Schwein) und Wild wie Känguru, Emu oder Krokodil sind in Australien – besonders in der Weihnachtszeit – auch Meeresfrüchte-Barbecues sehr beliebt.

Rinderüberraschung. Eine besondere australische Rindfleisch-Spezialität ist das „Wagyu“, eine aus Japan stammende Rinder-Rasse, die dort nach vielen Massagen des lieben Viehs das sündteure „Kobe-Beef“ liefert. Aber auch „Wagyu Beef“ auf Australisch besticht mit seiner intensiven Fett-Marmorierung, die daraus resultierende Saftigkeit und Zartheit gibt dem Fleisch seine besondere Note. Der Preis von ca. € 70,– pro kg und darüber, nimmt sich gegenüber dem japanischen Pendant geradezu lächerlich aus.
In den 90er Jahren gab es in Australien übrigens einen sehr starken Rückgang beim Rindfleisch-Konsum. Als Gegenmaßnahme wurde eine Marketingaktion gestartet, um herauszufinden, welche Eigenschaften das Fleisch auf-



Ein Zeichen für höchste Qualität ist die intensive Marmorierung des Fleisches vom Wagyu-Rind.



under Barbie





***Kängurufleisch** ist schon aufgrund der hohen Abschussquoten häufig auf den Tellern der Australier.*

weisen muss, damit es wieder gekauft wird. Das daraus resultierende Projekt MSA = Meat Standard Australia hat vieles mit dem in Österreich bekannten „AMA-Gütesiegel" gemeinsam. MSA verzeichnet darüber hinaus auf der Packung der Fleisch-Teilstücke aber auch eine „predict palatibility", sprich eine Voraussage oder Prognose über Zartheit, Geschmack und Saftigkeit. Der Kunde sagt klipp und klar, wie viel er ausgeben will und wie er das Fleisch zubereiten möchte. Aufgrund seiner Wünsche und Angaben wird er dann fachlich beraten und ihm das entsprechende Teilstück angeboten. Das Projekt ist ein voller Erfolg, Rindfleisch boomt in Australien geradezu.

Die Zauberer von Oz. Das Besondere eines australischen Barbies sind die Gewürze und Kräuter fürs Marinieren und die Saucen. Und zugleich eine Herausforderung für die Beschaffung, wobei das Internet hier gute Dienste leistet.

Eines der wichtigsten Down-Under-Gewürze sind beispielsweise die Wattleseeds, die Samen der australischen Akazie, die geschmacklich zwischen Haselnuss, Kaffee und Kakao angesiedelt sind. Mountain Pepper Leaves haben einen rauchigen, holzigen Geschmack, die Mountain Pepper Berrys schmecken im ersten Moment etwas süßlich und dann sehr scharf. Die Zitronenmyrte (Lemon Myrtle) hat einen Geschmack, der an Zitronengras und Limette erinnert. Das fruchtige Aroma harmoniert besonders gut mit Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel. Unverzichtbar sind Buschtomaten, von den Aborigines Wüsten-Rosinen genannt, die getrocknet und gemahlen übers Fleisch gestreut werden.
Wer's einfacher mag, greift zu fertigen Gewürzmischungen wie „Alpine Pepper", ein Kräuter-Pfeffermix aus Bergpfeffer, Sumach, Waldanis, mildem Solesalz und konventionellem Pfeffer; oder zu „Wildfire" aus Bergpfeffer, aromatischen Garten- und Wildkräutern, Lemon Myrtle, Lemon Aspen und Anissamen, Knoblauch, Zwiebel, Salz und Zucker. „Red Desert Dust" besteht aus Bergpfeffer, Kräutern, Getreide und Sesam. Diese Mischung ist für Hühnchen, Schweinefleisch und rotes Fleisch verwendbar.

Ein Klassiker unter den Saucen ist „Rainforest Lime Splash", eine leuchtend gelbe Sauce aus Regenwald-Limonen mit typischem Wildlimonenaroma. Intensiv violett ist die „Illawarra Plum Sauce", deren Pflaumenaroma durch eine fein harzige Piniennote der Früchte eines Regenwaldbaumes ergänzt wird. Sie passt zu gegrilltem Lamm, aber auch zu Rind, Wild, Geflügel und Gemüse.



Neu am Tisch

Von der Fachmesse Spoga haben wir Ihnen unter anderem diese Neuheit mitgebracht.

Grillen wie Fondue

Perfekt isoliert und mit einer speziellen, raucharmen Holzkohle bestückt, ist der neue „Amica“ Tischgrill des belgischen Herstellers „barbecook“ tatsächlich das erste ernstzunehmende Gerät dieser Art, das uns untergekommen ist. Jedenfalls westlich des Urals, denn in Asien ist der Tischgrill ja schon seit Menschengedenken Usus. Aber die westlich-verweichlichten Ansprüche an kulinarische Gesellschaftsspiele in der Mitte einer gemeinsamen Tafel erfüllt diese hübsche Halbkugel viel besser. Man kann sie auch im Vollbetrieb gefahrlos mit den bloßen Händen anfassen und sie bringt selbst sensible Rauchmelder nicht aus der Ruhe.

Mit 30 Zentimetern Durchmesser ist der clevere, kleine Grill aus Belgien natürlich kein Hochleistungsgerät, und wer drauf aus ist, größere Mengen Fleisch für seine vielköpfige Freundesschar zu grillen, sollte sich ein paar Stunden dafür frei halten. Aber als wirklich authentischer Partygrill oder für Kleinfamilien holt „Amica“ das Feuer allemal ins Haus.

Um faire € 69,– gibt es im Set nicht nur den Grill, sondern auch einen Sack der speziellen Kohle namens „Cook Chips“, sowie vier kleine Grillzangen. Zu beziehen ist das Teil unter www.grillshop.at.




LGV
Schönes Gemüse
www.lgv.at
PUBLICIS
So schön, so gut.
Schönes Gemüse von LGV-Frischgemüse reift und gedeiht in der „Sonnenregion Ostösterreich“, zeugt von bester Herkunft, höchster Qualität und ausgezeichnetem Geschmack. Noch mehr schönes Gemüse gibt es auf www.lgv.at
VON DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT UND VON LGV-FRISCHGEMÜSE FINANZIERTE KAMPAGNE.

AUS LIEBE ZUM KÄSE

DAS KÄSEKOCHBUCH „EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE WELT DES KÄSES“ DER AMA MARKETING IST BRANDNEU IN SEINER ZWEITEN UND ÜBERARBEITETEN AUSGABE ERSCHIENEN.



ANIMIEREND UND INFORMATIV.
Das AMA Käsekochbuchs fasziniert nicht nur durch seine Rezepte. Es beinhaltet auch viel Hintergrundwissen.

Wie kann ein Käsekochbuch, das erst vor wenigen Monaten auf den Markt gekommen ist, schon wieder neu erscheinen? Die Antwort ist einfach: Die erste Ausgabe des von der AMA Marketing herausgegebenen Werks war wie im Handumdrehen vergriffen. Auf diesen unglaublichen Zuspruch haben die Verantwortlichen der AMA nun rasch mit einer weiteren Auflage reagiert. Diese punktet mit einem zusätzlichen Schwerpunkt. Dessen Titel „Der perfekte Schnitt“ verrät bereits, dass es sich bei diesem erweiterten Teil um die Kunst des Käseschneidens handelt.

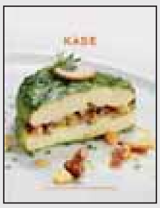
BESSERES ABSCHNEIDEN

Der Arbeitsaufwand selbst ist der gleiche, doch das Ergebnis ist ein viel besseres: Mit der richtigen Schneidetechnik wird jeder Käseteller zum kleinen Kunstwerk, jedes größere Käsearrangement zum Mittelpunkt aller Aufmerksamkeit. Zunächst weisen die versierten Verfasser dieses Ratgebers mit Nachdruck darauf hin, dass Käse immer im Stück gekauft werden soll. Nur so kann man Käse lagern, reifen lassen und nach Belieben arrangieren. Je nach Form des Produkts, wie zum Beispiel Rolle, Ziegel, Ring, kleines Törtchen oder großes Tortenstück, führen detaillierte Anleitungen zum perfekten Schnitt. Die nach Anweisung geteilten Stückchen können in ihrer Form zusammengesetzt werden, oder man lässt der Kreativität nach persönlicher Vorstellung freien Lauf. Wichtig ist, die kleinen Stücke eng zusammenzusetzen. Das sieht nicht nur attraktiv aus, sondern verhindert auch ein mögliches Austrocknen, falls der Käse nicht sofort serviert wird.

HILFREICHES SCHNEIDEWERKZEUG

Das richtige Hilfswerkzeug ist ebenfalls ein wichtiger Parameter für den optischen Genuss des Käsearrangements. Denn Weichkäse lässt sich ganz anders schneiden als etwa Hartkäse. Daher gilt für den Schnitt von Camembert & Co das Weichkäsemesser mit Wellenschliff und großer Lochung. Idealer Weise verwendet man drei verschiedene davon, jeweils eines für Rotkultur, Weißschimmel und für Blau- beziehungsweise Grünschimmelkäse. Dadurch wird die Übertragung von artfremden Schimmelkulturen auf andere Käse verhindert. Sehr große Laibe oder Blöcke (Hartkäse, Schnittkäse) zerteilt man mit dem Doppelgriffmesser, sind die Laibe etwas handlicher, wird das Eingriffmesser mit geätzter Klinge empfohlen. Auch die Käselyra hat ihre eigene Bestimmung. Sie ermöglicht sowohl bei Frischkäse als auch bei Edelschimmelkäse das Zerteilen in saubere, gleichmäßige Stücke. All dies ist im neuen AMA Käsekochbuch bestens nachvollziehbar dargestellt und zahlreiche Tipps machen Lust, diese gleich nachzuahmen.

JETZT BESTELLEN!



EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE WELT DES KÄSES
Erhältlich im Webshop der AMA für € 24,95
unter www.kaese.at oder unter der Tel.: 01/33 151-0.



GAS FÜR ALLE FÄLLE

Gasbetriebene Griller finden auch hierzulande immer mehr Fans – mit gutem Grund, bieten sie doch im Vergleich zu mit Kohle befeuerten Geräten jede Menge Komfort.



Und auch das Argument von zu schweren Gasflaschen (herkömmliche Behältnisse bringen schon mal 13kg auf die Waage!) wurde durch die Einführung der „BPGas light"-Flasche völlig entkräftet: Diese wiegt nur halb so viel wie ihre gewichtigen Mitbewerber und hat außerdem einen Komfortgriff, wodurch sie selbst für die Damenwelt leicht zu handhaben ist. Und in den kommenden Monaten, wo es draußen ohne Daunenjacke nicht mehr ganz so gemütlich ist, kann das leichte Energiebündel nach (oder statt) dem Grillen praktischerweise auch gleich als Energiequelle für den Terrassen-Heizstrahler (übrigens ebenfalls über BP zu beziehen) verwendet werden – ideal für ein vorweihnachtliches Beisammensein im Freien, am besten mit Punsch oder Glühwein. Nähere Infos unter bpgasaustria@bp.com.



Winteraktion bis 31. 1. 2009!

Terrassenstrahler
„All Seasons"



Terrassenstrahler Edelstahl

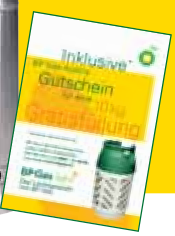


Symbolfoto

Mit Kippsicherung

Technische Daten:
Leistung: **5 – 12 kW regelbar**

€ 179,-*



Bestellen Sie jetzt!

Kostenlose 24h Service Line: 0800/216052 oder unter bpgasaustria@bp.com

Gratis dazu: 10 kg BP Gas Light Füllung

*Preise für Terrassenstrahler inkl. 20% MwSt., zzgl. Transportkosten zu € 12,- per Stk. Solange der Vorrat reicht.

BP Gas Austria GmbH Nfg OHG, Ziegeleistr. 19, 5020 Salzburg Sitz: Salzburg, FN 156369, Firmenbuchgericht: Landesgericht Salzburg

Die Schutzfolie

- schützt
- hält sauber
- garantiert original verschlossene Flasche
- strapazierfähig
- einfach zu öffnen



Gasflaschen* von BP ab sofort mit Qualitätssiegel



Hologramm

- Das Qualitätsabzeichen
- Fortlaufende Nummerierung
- Nachverfolgbarkeit

*Betrifft alle Flaschengrößen, ausgenommen der 33kg und 15kg Flaschen.

Senden Sie diesen Kupon unter dem Kennwort **„Grillzeit"** an:
BP Gas Austria, Ziegeleistraße 19, 5020 Salzburg oder rufen Sie kostenlos **0800 / 21 60 52** und Sie erhalten einen **BP Gas Light Gutschein über € 7,50!**

Name:	
Straße:	
PLZ / Ort:	
Tel. Nr:	
E-Mail:	



BP Gas light
Das Leichtgewicht von BP Gas

Keine Barablöse möglich. Ich erkläre mich einverstanden, dass meine Angaben in der BP Datenbank erfasst werden.

www.bpgas.at

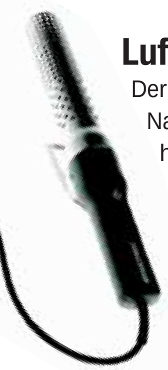
Neues

In diesem Herbst wurden bereits einige Neuheiten für die Grillsaison 2009 vorgestellt. Einige davon sind heiße Geschenk-Tipps für Weihnachten.

Rostfrei Rösten

Der in Österreich handgefertigte INOX-Grill ist ein mehrfach patentierter, attraktiver Holzkohlegrill, der auf kleinem Raum indirektes Grillen und sogar eine vollwertige Rotisserie ermöglicht. Mit dem Einhängen der seitlichen, äußeren Trennbleche lässt sich die Grillfläche einfach verdoppeln oder verdreifachen. Dazu hat man die Möglichkeit, Ablagebretter auf beiden Seiten anzuhängen. Eine höhenverstellbare Aschenlade sorgt für Luftzufuhr im Kaminprinzip, die nicht nur ein schnelles Anzünden, sondern auch eine individuelle Steuerung der Grilltemperatur ermöglicht. Zu beziehen ist das edle Gerät unter www.inoxgrill.at.





Luft und Liebe

Der „Looftlighter" hält, was sein Name verspricht. Das heißt, er heizt der Grillkohle ausschließlich mit Heißluft ein – und das genauso schnell wie gründlich. Die Nähe zu einer Steckdose natürlich vorausgesetzt. Fokussiert man nämlich den Luftstrom dieses Über-Föns auf einen Punkt, hat man selbst Holzkohlebriketts in rund einer Minute zur Weißglut gebracht. Erhältlich ist der Looftlighter auf der Homepage www.looftlighter.com.

Tiefer gelegt

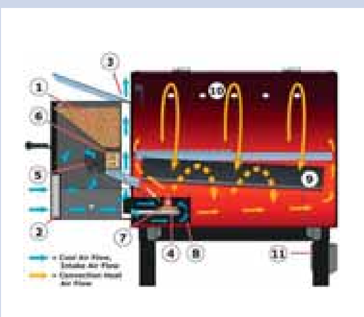


Der neue, kleine Grillrost für den Outdoorchef wurde speziell für das Grillen von größerem Grillgut entwickelt, das sonst nicht unter die Haube des praktischen Schweizer Gasgrillers passt. Da der Rost aufgrund seines geringeren Durchmessers in diesem Kugelgrill deutlich tiefer liegt als gewohnt, gibt es so auch für ganze Gänse oder Truthähne kein Platzproblem. Und es wird trotzdem noch richtig indirekt gegrillt. Erhältlich im guten Fachhandel.

Heavy Metal

Auf fast jeden 57 cm-Grill passt der vierteilige Gusseisen-Grillrost, der den diesjährigen Innovationspreis auf der Spoga in Köln erhielt. Vier individuell aufklappbare Flügel erleichtern das Befeuern und Nachlegen. Materialtypisch ermöglicht er eine bessere Hitzeaufnahme und sorgt auch für eine deutlich kräftigere Grillmarkierung als die üblichen Roste. Gesehen bei www.grillshop.at.





All in One

Die Würze eines Holzfeuers mit dem Platzangebot und der Bequemlichkeit eines Gasgrillers verbindet der „Country Smoker", der ausschließlich mit Pellets betrieben wird. Natürlich sind es spezielle, schadstoff-freie Hartholzpellets, die hier zum Einsatz kommen und die es in verschiedenen Sorten gibt. Die Gartemperatur kann so zwischen 90° und 270° stufenlos eingestellt werden – dies ermöglicht ein Einsatzspektrum des Grills vom Heißräuchern übers Barbecue bis hin zum Backen und Grillen – all in one. Erhältlich ist diese Novität bei www.grill-



Spießig

Eine witzige Idee für das schnelle und einfache Würzen des Grillgutes sind die aromatisierten Holzspießchen, die der belgische Hersteller Point-Virgule auf der letzten Spoga vorgestellt hat. Die Geschmacksrichtungen: Thai Coconut, Lime, Garlic Herb, Citrus Rosemary, Indian Mango Curry, Honey Bourbon und Mexican Fiesta. Zu beziehen unter www.point-virgule.be.

Nuss-Plus



Die Grill-Brikettes von Cocochef werden zu 100% aus Kokosnussschale hergestellt. Daher brennen sie nicht nur heißer als herkömmliche Holzkohlebriketts, sondern auch deutlich länger. Nicht zu unterschätzende Vorteile beim Garen großer Braten, wenn man sich das Nachlegen ersparen will. Es entsteht weniger Rauch, außerden verbrennen diese Brikettes nahezu rückstandslos. Erhältlich im Fachhandel.



Scharfe Sache

In völlig neuer Optik präsentieren sich die Senf-Spezialitäten von Mautner Markhof. Die neuen 200g-Tuben (mit extra großer Öffnung) stechen durch das außergewöhnliche Design und die schwarze Farbgebung am PoS sofort ins Auge. Und: Zusätzlich zum „Englischen Senf", „Dijon Senf", „Zwiebel Senf" und „Senf mit Tabasco" gibt es jetzt auch einen „Pfefferoni Senf" mit vielen knackigen Pfefferoni-Stückchen.



Echte Wiener

Zum Kinostart von „Echte Wiener" am 19. Dezember brachte Radatz kürzlich eine eigene Produktlinie mit Edmund „Mundl" Sackbauer als Namens- und Sympathieträger in den Handel. Unter dem Titel „Das mundelt mir" werden bis Jänner 2009 bekannte Klassiker in einer Special Edition angeboten: Etwa Blutwurst, Leberwurst und Bratwurst als „Sackbauers Favoriten", während „Mundl's Gabelfrühstück" aus dreierlei Jausenwürsten besteht.

Entschärft

S&B, der Weltmarktführer in Sachen Wasabi, hat eine spezielle „Wasabi Sauce“ entwickelt, die in der praktischen 170g-Squeeze-Flasche eine einfache und saubere Anwendung garantiert und in der Küche sehr vielseitig einsetzbar ist. Ob zum Verfeinern verschiedenster Geflügel- und Fischgerichte, als Topping oder als Dip – die „S&B Wasabi Sauce“ sorgt immer für die richtige Würze, wobei die Schärfe des grünen, japanischen Krens gekonnt durch die feine Rezeptur der Sauce abgerundet wird.



King Size

Dieser zusammenklappbare Rôtisserie-Grill aus den USA ist einerseits groß genug, um ein ganzes Schwein zu grillen, andererseits ist er auch so konzipiert, dass er eingeklappt problemlos in jedes Auto passt. Der Grill kann mit einer 220 V-Steckdose oder über Autobatterie betrieben werden. Zu erhalten unter www.hdgrill.com.



TESTENTE – WENIG HILFREICH

„Elektrisch grillt am besten“ titelte der Konsument in Ausgabe 7/8 einen Testbericht, den man (wie meist) zur Gänze vom großen, deutschen Bruder „Stiftung Warentest“ übernommen hatte.

Aber leider hat man hier nicht nur Äpfel mit Birnen verglichen, sondern vielleicht sogar mit Bananen. Sowie nach Kriterien gewichtet, die nicht allzuviel mit dem Grillen zu tun haben, das unsereiner meint.
So fiel etwa die Holzkohle schon aus Sicherheitsgründen gänzlich durch, aber auch wegen der Handhabung. Klarerweise ist das Spiel mit dem offenen Feuer ungleich archaischer und damit schwerer zu kontrollieren als die Betätigung eines Schalters. Und auch die Bedienung ist mühsamer, die Wartezeiten sind länger und so weiter und so fort...
Ja und selbstverständlich muss man sich mit einem Holzkohlengrill (und sogar mit einem Gasgerät) deutlich intensiver auseinandersetzen als mit einem Elektrogrill, um damit umgehen zu können. Doch der Preis der Bequemlichkeit ist nicht so sehr der Verlust an der zitierten Lagerfeuerromantik (die ohnehin nur ein offenes Holzfeuer bringt), sondern an kulinarischem Anspruch. Dieser Aspekt spielte bei diesem sogenannten Test aber offensichtlich kaum eine Rolle. Oder wurde schlicht unqualifiziert beurteilt. Dafür unterzog man die allzu kunterbunte Kandidatenschar lieber einem völlig praxisfremden Rempeltest.



Fazit: Tatsächlich gibt es heute auch schon sehr brauchbare Elektrogrills – auch wenn diese hier genauso wenig getestet wurden wie Gasgriller jenseits des Q 200. Die echte Grillparty findet aber ganz wo anders statt. Als Entscheidungshilfe ist dieser Test jedenfalls nicht zu empfehlen.

Go for gold

Der neue „Schlumberger Golden Dry“ ist betont trocken und feingliedrig sowie aromatisch und anregend bei eleganter Säurestruktur. Er wird ausschließlich aus österreichischen Trauben gekeltert, die nach der Méthode Traditionelle schonend verarbeitet werden. Die Flasche wird – nomen est omen – von der Farbe Gold dominiert und wirkt dadurch besonders edel.



Ganz ohne

„Fanta“, Österreichs beliebteste Fruchtlimo, präsentiert sich seit kurzem mit einer ernährungsbewussteren Rezeptur und neuem Verpackungsdesign. So kommt das Kult-Getränk jetzt völlig ohne künstliche Farbstoffe, Aromen oder Konservierungsstoffe aus. Außerdem ist es gelungen, bei gleichbleibendem Geschmack die Kalorien zu reduzieren: 100ml enthalten jetzt nur mehr 37kcal.



LÖSCHT DEN DURST. UND IM NOTFALL AUCH DEN BRAND.

WENN DIE KAN ALMDUDLER HAB'N,
GEH' I WIEDER HAM!




www.ama.at
Qualität • Herkunft • Kontrolle
Dreifach Kontrolliert.
Damit's einfach schmeckt.
Geprüfte Qualität
AMA GÜTESIEGEL
AUSTRIA
Fleisch bringt's
www.fleischbringts.at
Vertrauen ist gut. Doch dreifache Kontrolle ist besser. Deshalb setzen wir ein Zeichen für beste Qualität, geprüfte Herkunft und unabhängige Kontrollen von Frischfleisch. Damit's einfach zart und saftig schmeckt. Ein Zeichen, auf das dreifach Verlass ist: Das AMA-Gütesiegel.